

493

268

CX

C-X

Number 316.

23

1616

2-74

4172

Библ. кн. 2
1971
1972

Уч. № 1576

150

Handwritten signature or mark.

Handwritten text, possibly a date or name.

Handwritten text at the bottom left corner.

63
с 77

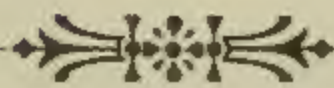
Изданіе 1-го Тобольскаго Отдѣла Императорскаго Московскаго Общества сельскаго хозяйства (Курганъ).

СПРАВОЧНАЯ КНИЖКА

ПО МАСЛОДѢЛІЮ

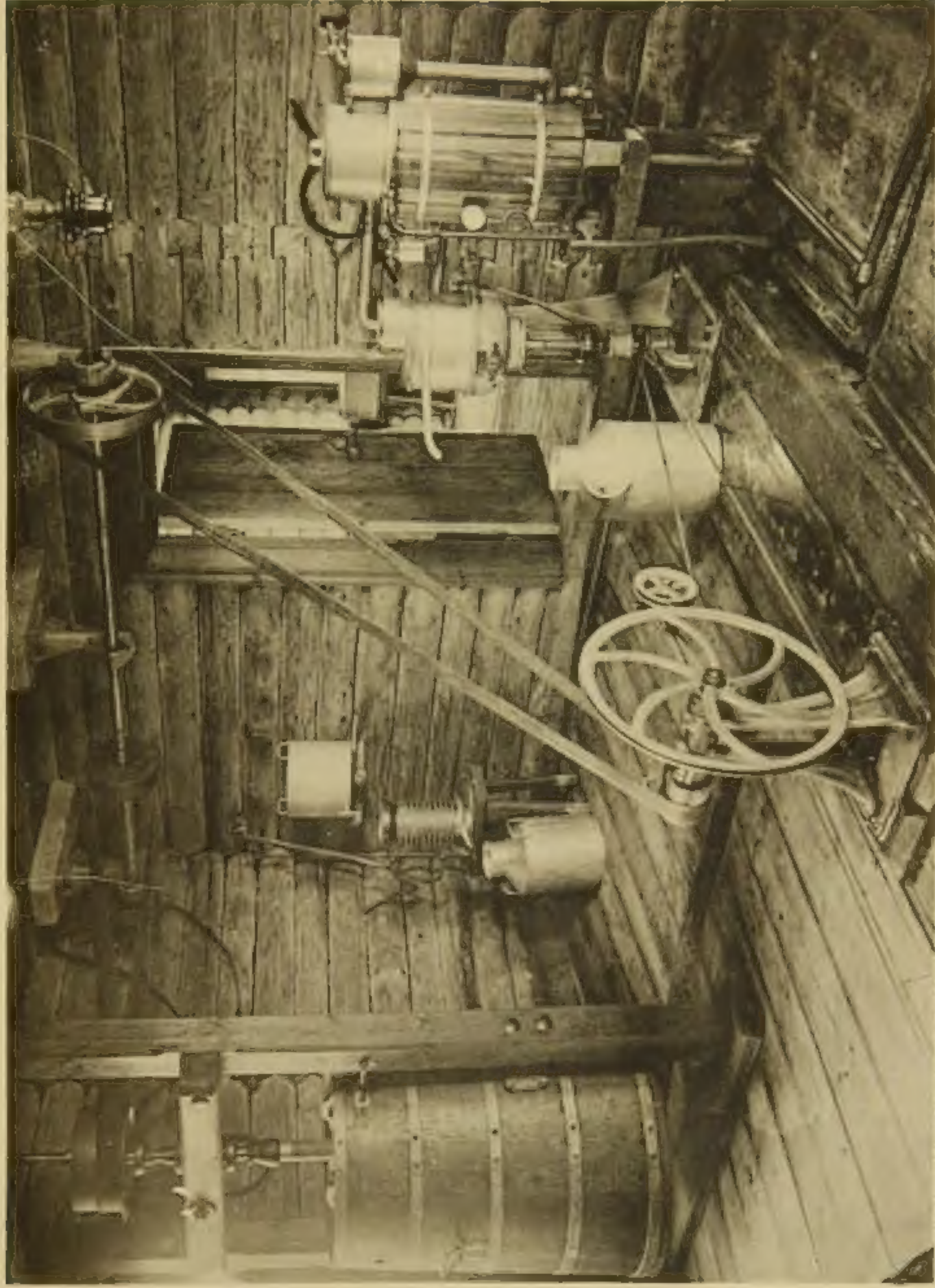
для Западной Сибири

на 1900 годъ.



Р. С. Ф. С. Р.
ЯЛУТОРОВСКИЙ
РАЕВЕДЪ, Е. К. и МУЗЕ
памяти Декабристов
Тюменская область
4384/195

ТОБОЛЬСКЪ.
ТИПОГРАФІЯ ЕПАРХІАЛЬНАГО БРАТСТВА.
1900.



Фотографъ-любитель. А. В. Памфиловъ.

Фотографъ К. А. Фишеръ, Москва.

Паровой маслодѣльный заводъ А. О. Памфилова въ с. Шороховскомъ,
Ялutorовскаго уѣзда. Внутренній видъ.



Предлагаемая книжка представляет собою опытъ составленія руководства по отдѣльной отрасли сельско-хозяйственнаго производства—по маслодѣлію— для Западно-Сибирскаго района, примѣнительно къ мѣстнымъ условіямъ. Въ Западно-Сибирскій маслодѣльный районъ отнесены: 1—южные земледѣльческіе уѣзды Тобольской и Томской губерній; 2—сѣверныя части Акмолинскаго и Петропавловскаго уѣздовъ, Акмолинской области; 3—Челябинскій уѣздъ, Оренбургской губерніи и 4—за-Уральскія части Пермской губерніи. Полоса маслодѣлія вытянулась здѣсь вдоль линіи Западно-Сибирской желѣзной дороги, расширяясь главнымъ образомъ къ сѣверу отъ послѣдней (въ 1899 году крайній на сѣверѣ пунктъ съ маслодѣльнымъ заводомъ отстоялъ отъ линіи желѣзной дороги на 200 в.: Чекруши, (Тарскаго уѣзда). Начало маслодѣлія въ Западной Сибири положено Намфиловой А. Я., открывшей первую маслодѣльную на своей фермѣ въ Черной рѣчкѣ, Червишевской волости, Тюменскаго уѣзда, въ 1886 г. Въ 1893 году въ Бурганскомъ уѣздѣ, Тобольской губерніи, г. Вальковымъ былъ открытъ первый заводъ для обработки покупного у крестьянъ

молока. Курганская сельско-хозяйственная выставка 1895 года познакомила публику съ этимъ новымъ здѣсь производствомъ, а командированный по ходатайству бывшаго Tobольскаго губернатора Н. М. Богдановича министерствомъ земледѣлія и государственныхъ имуществъ въ Tobольскую губернію инструкторъ молочнаго хозяйства В. Ѳ. Сокульскій облегчилъ возможность постановки дальнѣйшихъ опытовъ по устройству заводовъ. Съ 1896 года по 1899-й, маслодѣліе успѣло настолько развиться, что захватило собою громадный районъ, и число заводовъ уже по нашимъ свѣдѣніямъ достигло 334 (на самомъ дѣлѣ ихъ еще больше; собранныя нами свѣдѣнія о числѣ заводовъ все таки не полны).

Въ виду возрастающаго интереса къ маслодѣлію и многочисленности запросовъ о способахъ организаціи дѣла коммиссія по молочному хозяйству при 1-мъ Tobольскомъ отдѣлѣ Императорскаго Московскаго Общества сельскаго хозяйства рѣшилась на составленіе и изданіе Справочной Книжки по маслодѣлію, которое могло осуществиться только благодаря соединенной дѣятельности многихъ лицъ.

Перечисляемъ здѣсь въ порядкѣ статей книжки авторовъ ихъ, а также источники и пособія, послужившія для составленія этихъ статей.

Главнѣйшія ярмарки и торжки въ Tobольской губерніи; составлено по свѣдѣніямъ, доставляемымъ уѣздными исправниками въ Tobольскій губернскій статистическій комитетъ.

Способъ перевода заграничныхъ вѣса и денегъ на русскіе; составлено А. А. Балакшинымъ.

Школы маслодѣлія. Свѣдѣнія о курсахъ маслодѣлія въ Tobольской губерніи доставлены В. Ѳ. Сокульскимъ.

Краткій словарь мѣстныхъ терминовъ въ области сельскаго хозяйства представляетъ собою попытку составленія указателя, дальнѣйшая разработка котораго была бы очень полезна. Ма-

теріалъ для словаря взять изъ „матеріаловъ для изученія экономическаго быта государственныхъ крестьянъ и инородцевъ Западной Сибири“, изданныхъ б. министерствомъ государственныхъ имуществъ.

Результаты экспертизы сибирскаго масла: составлено по статьямъ въ журналъ, издававшемся во время международной выставки молочнаго хозяйства въ Петербургъ въ 1899 г. Ав. А. Калантаромъ по названіемъ: „молочное хозяйство“.

Указатель заводовъ для выработки сливочнаго масла въ Западной Сибири составленъ на основаніи матеріаловъ, собранныхъ по особо выработанной программѣ при содѣйствіи Тобольскаго губернатора Л. М. Князева: изъ Акмолинской области — отъ г. Акмолинскаго губернатора, изъ Челябинскаго уѣзда — отъ мѣстныхъ земскихъ начальниковъ, изъ Пермской губерніи — отъ Пермской губернской земской управы, по Тобольской губерніи черезъ волостныя правленія, а свѣдѣнія изъ Томской губерніи доставлены правительственнымъ губерскимъ агрономомъ Л. К. Окуличемъ, собравшимъ ихъ тоже черезъ волостныя правленія.

Такимъ образомъ источникомъ свѣдѣній о маслодѣльныхъ заводахъ въ концѣ концовъ для всего района служили показанія волостныхъ правленій. Сообщенныя ими свѣдѣнія по Тобольской губерніи подвергались нѣкоторой критикѣ и дополнялись позднѣйшими указаніями. Тѣмъ не менѣе свѣдѣнія эти отнюдь нельзя считать совершенно точными. Неточности эти касаются и самого счета заводовъ — пропуски заводовъ обнаружены позднѣе *), особенно

*) Въ дополненіе къ указателю, приводя въ свѣдѣнія еще о 7-ми заводахъ П. П. Писельскаго: 1 — около д. Острова, Становской волости, Челябинскаго уѣзда, основанъ въ 1895 г. 2 — въ пос. Кочердыскомъ, станицы Усть-Амской, Челябинскаго уѣзда, 1896 г. 3 — стан. Усть-Амская, Челябинскаго уѣзда, 1897 г. 4 — въ пос. Крутовскомъ, Усть-Амской станицы, Челябинскаго уѣзда, 1899 г. 5 — въ пос. Боровскомъ той же волости, Тургайской области, 1899 г. 6 — на станицѣ Мишкино, Челябинскаго уѣзда, 1899 г. 7 — около Касинскаго завода, Екатеринбургскаго уѣзда, 1899 г.

много ихъ по Челябинскому уѣзду; и года открытія заводовъ, такъ какъ замѣчено, что въ нѣкоторыхъ случаяхъ годомъ открытія завода волостныя правленія считали не годъ появленія завода въ данномъ селеніи, а годъ, съ котораго началъ работать теперешній владѣлецъ завода (заводы не рѣдко переходятъ путемъ продажи изъ рукъ въ руки); и, въ особенности, производительности заводовъ, которая повидимому въ большинствѣ случаевъ преуменьшена.

Что бы дать нѣкоторое понятіе о величинѣ селеній, гдѣ устроены заводы, въ списокѣ, въ скобкахъ сейчасъ послѣ названія завода, указано число жителей въ этомъ селеніи, при чемъ по Томской губерніи цифры эти взяты изъ подчетныхъ вѣдомостей всенародной переписи 1897 года, по Томской извлечены изъ издан. центр. статистическаго комитета: волости и населенныя мѣста 1893 г. (вып. 10, Томская губернія) и по Акмолинской области изъ того же изданія томъ I, Акмолинская область).

Свѣдѣнія о конторахъ, скупающихъ масло и торгующихъ принадлежностями молочнаго хозяйства по линіи Западно-Сибирской желѣзной дороги и фирмахъ, скупающихъ масло въ Москвѣ, С.-Петербургѣ и главныхъ заграничныхъ пунктахъ торговли молочными продуктами, сообщены А. Н. Шатаевымъ; имъ же доставлена „Таблица провозныхъ платъ при перевозкѣ сливочнаго масла отъ всѣхъ станцій Западно-Сибирской желѣзной дороги до Челябинска, Ревеля, С.-Петербурга и Москвы“.

Вагоны ледники и условія пользованія ими; статья доставлена А. Н. Шатаевымъ.

Примерная прихода расходная смета маслодѣльни производительностью на 2000 пудовъ масла въ годъ составлена по свѣдѣніямъ В. О. Сокульского, равно какъ и статья о постройкѣ здавія маслодѣльни.

Сметы инвентаря для маслодѣленъ, перерабатывающихъ 10 000 пудовъ молока, 20,000 пуд. и болѣе составлены А. Н. Шатаевымъ.

Сепараторъ, выборъ системы еѹ, установка, уходъ за нимъ и условія правильной еѹ работы. Статья А. П. Шатаева.

Условія соглашеніа владѣльца съ крестьянами; написано А. П. Шатаевымъ.

Для главы—артельныя маслодѣльни, ихъ значеніе и организація матеріалъ взятъ изъ работъ В. О. Сокульскаго; копія приговора Дубровскаго сельскаго схода объ устройствѣ артельной маслодѣльни доставлена К. С. Мякишинымъ; переводъ устава артельной маслодѣльни въ Юландѣ, въ Давіи, съ датскаго едѣланъ К. Н. Корхомъ.

Сущестующія условія найма мастеровъ и разчета за молоко; составлено А. П. Шатаевымъ, равно какъ и главы: условія продажи масла.

Сохраненіе масла въ пути до стъ желѣзной дороги и перевозка по желѣзной дорогѣ Ваюны-ледники. Составлено А. П. Шатаевымъ.

Въ главѣ о процессѣ приготвленія сливочнаго масла—первая часть—молоко, доеніе коровъ, чистка маслодѣленъ, анализъ молока, сливки и обратъ—написана А. П. Шатаевымъ; вторая часть—о сквашиваніи сливокъ—составлена по оригинальнымъ датскимъ источникамъ и собственному опыту Д. Е. Карпенковымъ; третья часть—сбиваніе масла—составлена Д. Е. Карпенковымъ и А. П. Шатаевымъ.

Глава—замѣтки по бактеріологіи написана І. К. Окуп-чемъ.

Свѣдѣніа объ удоѣ стада мѣстнаго скота въ хозяйствѣ Балакшинъ А. Н. и Вацюковъ А. П. для главы о кормленіи рогатаго скота доставлены А. А. Балакшинымъ.

Глава—заразительныя или повальныя болѣзни рогатаго скота составлена для Справочной Книжки по порученію П. П. Золотарева подъ еѹ редакціею ветеринарнымъ врачомъ Л. С. Сумцовымъ.

Клише рисунковъ отъ 1 по 21 включительно доставлены В. П. Бландовымъ. Клише же рисунковъ 22 и 23 изготовлены съ полиטיפажей изъ «Mælkeribruget i Danmark. Bernhard Boggild, Kjøbenhavn. 1891 г.»

Фотогипія исполнена съ фотографіи, доставленной А. Θ. Намфиловымъ. Клише чертежей маслодѣльни доставлены В. П. Бландовымъ.

Какъ можно убѣдиться уже изъ просмотра оглавленія Справочной Книжки, она, во 1-хъ, не достаточно полна, во 2-хъ, отдѣльныя главы ея не равномерно разработаны. Не полнота книжки зависѣла гл. образомъ отъ недостатка времени, которымъ коммиссія молочнаго хозяйства располагала для ея составленія. новизною дѣла и неувѣренностью въ томъ, что бы изданіе окупило большія затраты на него. Если удастся повторить изданіе Справочной Книжки, то было бы желательнѣе, наир., болѣе подробное изложеніе процесса приготовленія масла разныхъ сортовъ; изложеніе приѣмовъ, изслѣдованія молока посредствомъ различныхъ приборовъ; популярное изложеніе ученія о бактеріяхъ, дрожжахъ и знакомство съ бактеріями молока и заразныхъ болѣзней; описаніе и съѣмъ устройства заводовъ съ пастеризаторами; изученіе мѣстныхъ кормовыхъ для скота средствъ и выработка нормъ кормленія молочныхъ коровъ; статьи объ улучшеніи луговъ и сѣнокосовъ; способъ выращиванія телятъ; кормленіе свиней, и др. Крайне желательно было бы, затѣмъ, приложеніе къ Справочной Книжкѣ карты маслодѣльнаго района.

Что касается неравномѣрности въ распредѣленіи матеріала по главамъ, то она зависѣла, во 1-хъ, отъ того, что разныя главы составлялись разными лицами, во 2-хъ, отъ количества матеріала, имѣвшагося въ распоряженіи составителей подотдѣльнымъ предметамъ программы. Въ главѣ *процессъ приготовленія сливочнаго масла* большое мѣсто отведено сквашиванію сливокъ въ ви-

ту первоестественной важности этого момента при приготовленіи экспортнаго масла и отсутствію въ русской оригинальной и переводной литературѣ достаточно обстоятельнаго описанія этого процесса. Работа, выполненная для Справочной Книжки знатокомъ экспортнаго маслѣдья Д. Е. Корниенковымъ, несомнѣнно представитъ интересъ для маслѣдльцовъ.

Могутъ поставить въ упрекъ редакціи, что въ главѣ о *кормленіи рогатнаго скота*, вмѣсто сообщенія теоретическихъ основъ кормленія сельск. хоз. животныхъ и указанія нормъ рациональнаго кормленія, перепечатано описаніе кормленія скота въ Ярославской губ. изъ работы г. Ивашкевича (помѣщенной въ матеріалахъ по изслѣдованію молочнаго скотоводства въ Россіи, подъ руководствомъ Н. В. Верещагина, вып. II. изд. Комитета скотоводства при Имп. М. общ. с. х.). Сдѣлано это въ виду трудности изложенія вопроса о кормленіи въ короткой, популярной формѣ, неизученности свойствъ мѣстныхъ кормовъ и трудности, слѣд., составленія практическихъ нормъ кормленія. Ознакомленіе же мѣстныхъ хозяевъ — крестьянъ съ порядками ухода и кормленія скота въ мѣстности, зарекомендовавшей себя молочнымъ скотоводствомъ, можетъ быть поучительнымъ, показывая, какъ можно умѣло распорядиться тѣми кормовыми средствами, которыя у хозяина подъ руками.

Предоставляя затѣмъ на судъ публики эту книжку, редакція выражаетъ готовность расширить и дополнить ее недостающими свѣдѣніями, если она встрѣтитъ среди мѣстныхъ хозяевъ сочувственный пріемъ.

Главы, автора коихъ выше не указано, составлены нижеподписавшимся, которому комиссіей молочнаго хозяйства 1 го Тобольскаго отдѣла Имп. М. о. с. х. поручена была и общая редакція Справочной Книжки.

Н. Скалозубовъ.

Февраль 1900 г.
Тобольскъ.

ОГЛАВЛЕНІЕ СПРАВОЧНОЙ КНИЖКИ.

ОТДѢЛЪ I.

| | |
|---|-------|
| Таблица для опредѣленія числа дней между двумя данными днями | 1 |
| Краткій мѣсяцесловъ | 2—13 |
| Главнѣйшія ярмарки и торжки въ Тобольской губерніи | 2—10 |
| Справочная сравнительная таблица мѣръ, вѣсовъ и монетъ русскихъ | 10—11 |
| Иностранныя мѣры и вѣса | 11—13 |
| Способъ перевода иностранныхъ вѣса и денегъ на русскія | 13 |
| Таблица, позволяющая замѣнить граммовый разновѣсъ русскими монетами | 14 |
| Сравнительная таблица градусовъ термометровъ Цельсія и Реомюра | 15 |
| Почтовые учрежденія Тобольской губерніи | 16 |
| Списокъ волостныхъ управленій и станцій Сибирской желѣзной дороги, гдѣ производится объѣздъ корреспонденцій | 16—19 |
| Вѣдомость о перевозкѣ масла топленого и сливочного по Западно-Сибирской желѣзн. дорогѣ отъ ст. Томскъ гор. до ст. Чумлякъ | 20 |

ОТДѢЛЪ II.

| | |
|---|-------|
| Министерство земледѣлія и государствен- ныхъ имуществъ; его центральные и мѣстные органы | 1—4 |
| Школы маслодѣлія | 4—10 |
| 1-й Тобольскій отдѣлъ императорскаго Мос- ковского общества сельскаго хозяйства | 10—13 |
| Тобольскій губернскій музей | 13—15 |
| Отдѣлъ сельскаго хозяйства и кустарной про- мышленности | 15 |
| Краткій словарь мѣстныхъ терминовъ въ области сельскаго хозяйства | 16—21 |
| Результаты экспертизы сибирскаго масла на всероссійской и международной выставкѣ молоч- наго хозяйства въ С.-Петербургѣ | 22—27 |

ОТДѢЛЪ III.

| | |
|--|-------|
| Указатель заводовъ для выработки сливоч- наго масла въ Западной Сибири (по свѣдѣніямъ къ Іюлю 1899 г.) | 1—43 |
| Алфавитный указатель владельцевъ масло- дѣльныхъ заводовъ | 44—48 |
| Алфавитный указатель мастеровъ маслодѣль- ныхъ заводовъ | 48—52 |
| Конторы, скупающія масло и торгующія принадлежностями молочнаго хозяйства по линіи Западно-Сибирской желѣзной дороги | 53 |
| Фирмы, скупающія масло въ Москвѣ, С.-Пе- тербургѣ и главныхъ заграничныхъ пунктахъ тор- говли молочными продуктами | 53—56 |
| Условія перевозки и тарифы, применяемыя | |

| | |
|--|---------|
| на желѣзныхъ дорогахъ при перевозкѣ молочныхъ скоповъ | 56—60 |
| Таблица провозныхъ платъ при перевозкѣ большой скоростью масла сливочнаго | 61 |
| Вагоны-ледники и условія пользованія ими | 62 |
| Устройство маслодѣльнаго завода | 64—71 |
| Смѣта инвентаря для маслодѣльни, перера- ботывающей 10000 п. молока | 72—73 |
| Смѣта инвентаря для маслодѣльни на 20000 пуд. молока | 73 |
| Сепараторъ, выборъ системы его, установка, уходъ за нимъ и условія правильной его работы | 76 |
| Правила санитарнаго благоустройства заводовъ | 80—84 |
| Выписка изъ „положенія о государственномъ промысловомъ налогѣ“ | 85—86 |
| Условія соглашенія владельца маслодѣльни съ крестьянами | 87 |
| Артельныя маслодѣльни, ихъ значеніе и организация | 88—110 |
| Образцы счетоводства, принятаго на масло- дѣльныхъ заводахъ въ Западной Сибири | 111—115 |
| Существующія условія найма мастеровъ и разсчета за молоко | 115—116 |
| Условія продажи масла | 116—120 |
| Сохраніе масла въ пути до ст. желѣзной дороги и перевозка по желѣзной дорогѣ. Вагоны ледники | 120—122 |
| <i>Процессъ приготовленія сливочнаго масла:</i> | |
| Молоко, его составъ и свойства; доеніе ко- ровъ; чистка маслодѣленъ и молочной посуды; анализъ молока; сливки и обратъ | 123—131 |

| | |
|--|---------|
| О сквашиваніи сливокъ | 131—133 |
| Сбиваніе масла | 154—159 |
| Замѣтки по бактеріологіи молока | 160—168 |
| Кормленіе рогатаго скота | 169—199 |
| Улучшенныя производители и случныя пункты | 190—191 |
| Искусственное травосѣяніе | 191—198 |
| Заразительныя или повальныя болѣзни рога- таго скота | 198—212 |
| Краткій указатель книгъ по молочному хо- зяйству, скотоводству, травосѣянію | 212—215 |

Объясненіе рисунковъ, приложенныхъ къ Справочной Книжкѣ.

1. Паровой маслодѣльный заводъ А. Ю. Памфилова въ с. Шороховскомъ, Муромскаго уѣзда. Фотошпизъ представля-
етъ внутренній видъ комнаты съ сепараторомъ. Направо,
у двери—сепараторъ Де Лавала Альфа № 1 на 100 ведеръ
молока въ часъ, правѣй его—паротурбинный подогреватель
Де Лавала № 4 на 100 ведеръ молока въ часъ; на лѣво, въ
углу комнаты, холодильникъ для сливокъ мѣдныи, системы
Де Лавала № 2 на 13 ведеръ въ часъ; лѣвѣй—маслобойка
финляндская вертикальная № 5 на 16 ведеръ, приводная;
вверху надъ дверью—трансмиссія, передающая движеніе
сепаратору и маслобонкѣ отъ паровой машины. На полу
посрединѣ видны желоба, стводящіе изъ помѣщенія грязную
воду.

2. Чертежи фасада, плана и вертикальнаго разрѣза
зданія маслодѣльни съ ледникомъ для переработки 20—30
тысячъ пудовъ молока въ годъ. Рис. 1. Фасадъ маслодѣль-
ни и ледника; рис. 2. Планъ зданій: а пріемная для молока
зимомъ (лѣтомъ пріемка производится на террасѣ подъ кры-

шей), для мытья посуды, съ котломъ для нагрѣванія воды, в. машинное отдѣленіе—для сепаратора и маслобойки; с. отжимальная; d. комната для заквашиванія сливокъ; е. помѣщеніе для храненія боченковъ съ масломъ; f. хранилище для льда; рис. 3. Вертикальный продольный разрѣзь зданія по линіи, указанной на рис. 2-мъ; на немъ видно, что отжимальная комната углублена въ землю, ледникъ тоже на половину въ землѣ.

Описаніе устройства заводъ см. на стр. 67—71-й.



ТАБЛИЦА

для опредѣленія числа дней между двумя данными днями.

| | Январь. | Февраль. | Мартъ. | Апрѣль. | Май. | Июнь. | Июль. | Августъ. | Сентябрь. | Октябрь. | Ноябрь. | Декабрь. |
|-------------|---------|----------|--------|---------|------|-------|-------|----------|-----------|----------|---------|----------|
| Январь - - | — | 31 | 59 | 90 | 120 | 151 | 181 | 212 | 243 | 273 | 304 | 334 |
| Февраль - | 334 | — | 28 | 59 | 89 | 120 | 150 | 181 | 212 | 242 | 273 | 303 |
| Мартъ - - | 306 | 334 | — | 31 | 61 | 92 | 122 | 153 | 184 | 214 | 245 | 275 |
| Апрѣль - - | 275 | 306 | 334 | — | 30 | 61 | 91 | 122 | 153 | 183 | 214 | 244 |
| Май - - | 245 | 276 | 304 | 335 | — | 31 | 61 | 92 | 123 | 153 | 184 | 214 |
| Июнь - - | 214 | 245 | 273 | 304 | 334 | — | 30 | 61 | 92 | 122 | 153 | 183 |
| Июль - - | 184 | 215 | 243 | 274 | 304 | 335 | — | 31 | 62 | 92 | 123 | 153 |
| Августъ - - | 153 | 184 | 212 | 243 | 273 | 304 | 334 | — | 31 | 61 | 92 | 122 |
| Сентябрь - | 122 | 153 | 181 | 212 | 242 | 273 | 303 | 334 | — | 30 | 61 | 91 |
| Октябрь - - | 92 | 123 | 151 | 182 | 212 | 243 | 273 | 304 | 334 | — | 31 | 61 |
| Ноябрь - - | 61 | 92 | 120 | 151 | 181 | 212 | 242 | 273 | 303 | 334 | — | 30 |
| Декабрь - - | 31 | 62 | 90 | 121 | 151 | 182 | 212 | 243 | 273 | 304 | 334 | — |

Таблица эта указываетъ, сколько считается дней отъ числа одного мѣсяца до того же числа другого.

Чтобы найти въ ней указание числа дней нужнаго промежутка времени въ году (положимъ, отъ февраля до октября), должно съ боку въ широкой графѣ найти мѣсяцъ, съ котораго начинается счетъ, и идти по графѣ въ бокъ до пересѣченія ея графою мѣсяца въ вашемъ счетѣ, т. е. до октября. Находимъ число 242. Это и есть число дней протекшихъ отъ 1-го, 2-го, 15-го и т. д. числа февраля до такого же числа октября.

Но если числа мѣсяцевъ не одни и тѣ же, т. е. вамъ нужно, напримѣръ, знать число дней отъ 1-го февраля не до 1-го, а до 20-го октября, тогда слѣдуетъ къ 242 прибавить излишекъ, т. е. 20 дней. Будетъ 262.

Если, наоборотъ, нужно узнать число дней отъ 15-го февраля не до 15, а до 1 октября, то изъ 242 нужно вычесть недочетъ, т. е. 15 дней. Будетъ 227 дней.

| Прим. | Ст. | Дни. | ЯНВАРЬ. | Ст. |
|-------|-------|------|--|-----|
| ✠ | 1 С. | | Обрѣзаніе Г-по. Св. Василія Великаго. Суббота предъ Просв. | 13 |
| | 2 В. | | Н. 30 по Пятнд. Св. Сильвестра. | 14 |
| | 3 П. | | Мч. Гордія. ☾ | 15 |
| | 4 В. | | Соборъ 70 апостол. | 16 |
| | 5 С. | | Мч. Феопемита. Соч. | 17 |
| ✠ | 6 Ч. | | Богоявленіе Г-не. | 18 |
| ✠ | 7 П. | | Соб. Іоанна Пред. | 19 |
| | 8 С. | | Прп. Георгія, Іліи. Суббота во Просв. | 20 |
| ✠ | 9 В. | | Н. 31 по Пр. Св. Филиппа, м. м. | 21 |
| | 10 П. | | Св. Григорія нисск. | 22 |
| ✠ | 11 В. | | Прп. Θεодосія Вел. | 23 |
| | 12 С. | | Мч. Татіаны, Петра. | 24 |
| | 13 Ч. | | Мч. Ермила, Петра. | 25 |
| | 14 П. | | Прп. Іліи, Нины. | 26 |
| | 15 С. | | Прп. Павла и Іоанна. | 27 |
| | 16 В. | | Н. 32 по Пятнд. Апост. Петра. | 28 |
| ✠ | 17 П. | | Пр. Антонія Вел. | 29 |
| ✠ | 18 В. | | Св. Афанасія и Кирилла. | 30 |
| | 19 С. | | Прп. Макарія егип. ☾ | 31 |
| ✠ | 20 Ч. | | Прп. Евѣмпія Вел. | 1 |
| | 21 П. | | Пр. Макарія испов. | 2 |
| | 22 С. | | Ап. Тимотея. | 3 |
| | 23 В. | | Н. 33 по Пятнд. Свѣч. Климента. | 4 |
| | 24 П. | | Пр. Кесіи, м. Вавилы. | 5 |
| ✠ | 25 В. | | Св. Григорія Бог. ☾ | 6 |
| | 26 С. | | П. Ксенофонта, Маріи. | 7 |
| ✠ | 27 Ч. | | Св. Іоанна Злѣт. | 8 |
| | 28 П. | | П. Ефрема Сиріи. | 9 |
| | 29 С. | | Смч. Ігнатія Богом. | 10 |
| ✠ | 30 В. | | П. о мѣст. и фарис. Соб. 3-хъ святит. | 11 |
| | 31 П. | | Св. Кира и Іоанна. | 12 |

1 и 16—неприсутственные дни.

Главнѣйшія ярмарки и торжки.

(Знакомъ ! отмѣченъ тѣ, гдѣ производится торговля масломъ топленымъ).

Январь.

Курганскій уѣздъ. 1-го с. Камышевское 3 7 Чашинское, Салтвсарайское 6 с. Марайское, с. Кривинское, с. Спорновское, Саломатовск. в., с. Бѣлозерское, с. Тебенякское; 12—18 с. Чингевское; 18—24 с. Макушино; 30 с. Боровлянское, Бѣлозерской в. Ялуторовскій уѣздъ. 1-го с. Пятковское, 2 Логъ, Красноярск. в.; 4—7-го с. Кодское, с. Денисовское, Арханг. в.; 5-го и 6-го с. Сладкое, Саломат. в., с. Макроусовское (!), с. Исетское; съ 10 по 18-е с. Суерское (!), 25-го с. Щукинское, Верхнеурск. в.; 27—1-го февр. с. Лобыленское; 30-го с. Повозанинское 31-е 3 февр. г. Ялуторовск. Ишимскій уѣздъ. 6-го с. Казанское, с. Красноярское 6—9 с. Сладковское (!), с. Архиповское, Б. 12 с. Илукховское. Тикалинскій уѣздъ. 30 янв.—4 февр. с. Новокарасукское (!). Тарскій уѣздъ. 6-го янв. с. Вилузовское 30 янв. 2 февр. с. Строкинское, Крайчиковск. в. (!). Тобольск. уѣздъ. 5-го с. Ватаевское, Куларовск. волост. 6—9 с. Куларовская. Тюменскій уѣздъ. 6-го с. Личинское; 6—9 с. Номинское. Туринскій уѣздъ. 6-го с. Благоушценское, с. Чуковское, Дычковск. в., с. Куминовское, Пушкаревск. в. Березовскій уѣздъ. 1-го—21-го с. Обдорское.

Февраль.

Курганскій уѣздъ. 1—6 д. Плотникова, Плотниковск. вол. 2 с. Першино, Тебенякской вол.; 16 февр. 1 март. с. Мостовское; Ишимскій уѣздъ. 2-го с. Тушнолобовское, Фирсовской вол.; 20—28 с. Частозерское; Тарскій уѣздъ. 27 г. Тара (!).

| Гр. и Дн. | ФЕВРАЛЬ. | Нов. ст. |
|--------------|--|----------|
| 1 В. | Мч. Трифона, Петра. | 13 |
| ✠ 2 С. | Срѣтеніе Г-не. ☩ | 14 |
| ✠ 3 Ч. | Св. Симеона Богопр. и Анны пророч. | 15 |
| 4 П. | Пр. Певдора. | 16 |
| 5 С. | Мч. Агаѳи, Макарія. | 17 |
| 6 В. | Н. о Блази, сынѣ. Св. Вукола, Марѳы. | 18 |
| 7 П. | Пр. Нарсенія, Луки. | 19 |
| 8 В. | Вмч. Θεодора Страт. | 20 |
| 9 С. | Перенес. мощей св. Пиннокентія. | 21 |
| 10 Ч. | Мч. Порфирія. ☩ | 22 |
| 11 П. | Смч. Власія еписк. | 23 |
| ✠ 12 С. | Св. Алаксѣя митрой. Родительская. | 24 |
| 13 В. | Нед. Мясопусть. Пр. Суссана. | 25 |
| 14 П. | Пр. Кирилла еписк. Мелитина. | 26 |
| 15 В. | Ап. Пинсима. | 27 |
| 16 С. | Мч. Памфила, Павла. | 28 |
| ✠ 17 Ч. | Вмч. Θεодора. ☩ | 29 |
| 18 П. | Св. Лавъ, Агапѣта. | 1 |
| 19 С. | Ап. Архимидъ и Филемона. | 2 |
| 20 В. | Нед. Сыропусть. Св. Лавъ. Заговен. | 3 |
| 21 П. | Пр. Тимофея. | 4 |
| 22 В. | Мч. Маврикія. | 5 |
| 23 С. | Св. Поликарпа. | 6 |
| ✠ 24 Ч. | 1 и обрѣт. главы Іоанна Предх. ☩ | 7 |
| 25 П. | Св. Тарасія архіеп. | 8 |
| 26 С. | Св. Порфирія ап. | 9 |
| 27 В. | Горж. Православія. Пр. Прокошя. | 10 |
| 28 П. | Пр. Василия пенон. | 11 |
| 29 В. | П. Кассіана, Іоанна, нар. Варсанофіемъ. | 12 |

2, 18 и 19—неприсутственные дни.

Мартъ

Курганскій уѣздъ 5—9 с. Могилевское; 5—18 гор. Курганъ 6—9 с. Бѣлозерское; 9—24 с. Шмаковское; 25 с. Лебяжье-евское. Ялуторовскій уѣздъ 1—6 с. Теренинское; 7—10 с. Архангельское; 10—17 с. Рафан-ловское, Исеткой вол.; 11—18 с. Онути-ское; 23—27 г. Ялуторовскі; 25 с. Исетск. Ишимскій уѣздъ 2—9 с. Теплодубровск.; 20—26 с. Долговское, Учанской вол.; 25 с. Ильинское, с. Петропавловское, Тюкалинск. уѣздъ 1—4 село Павловское; 15—18 село Большое-Песчанское; 17 село Качинское, Тобольскій уѣздъ 17 с. Демьяновское. Туринскій уѣздъ 10—17 слобода Турин-ская; 17—18 с. Усониновское; 25 с. Благо-винское.

Апрѣль.

Курганскій уѣздъ 1—2 с. Брылинское; 17—23 д. Раскатица, Чернявской волости, Ялуторовскій уѣздъ 20—24 с. Верхъ-Суерское; 23 с. Красногорское. Ишимскій уѣздъ 23 с. Фирсовское. Тюменскій уѣздъ 23 д. Гилева, Усониной волости.

М а й.

Курганскій уѣздъ 2 с. Посковское, Ма-райской вол.; 8—9 с. Усть-Суерское; 9 с. Боровляинское, Тебенянской вол., с. Пьян-ковское, Салтосарайской вол., с. Гладковск., П.-Алабугск. вол., с. Михайловское, Мостов-ской вол.; 18 с. Арзугульское, с. Брылин-ское, д. Межборная, Глядянск. в., с. Падер-инское, с. Чинеевское, село Романовское, Шмаковской вол.; 20—22 село Чашинское, Брылинской вол.; 21 с. Мостовское; 28 с. Тебеняинское, с. Моисеевское, с. Чашинское, Салтосарайской вол. Ялуторовскій уѣздъ 7—9 с. Верхъ-Суерское; 8—10 с. Заволо-дьевское; 9 с. Игнатьевское, с. Кизинское, с. Крутининское, Верхъ-Суерской вол.; 8—9 с. Слободобешкинское; 15 с. Мостовское, с. Мининское, Красногорской вол.; 27—29 с.

| Имя | С | Д | МАРТЪ. | Имя | С | Д |
|-----|----|----|--|-----|---|---|
| | 1 | С. | Прмч. Евдокин. | 14 | | |
| | 2 | Ч. | Свя. Феодота еп., св. Аггана. | 15 | | |
| | 3 | П. | Мч. Евтропій. | 16 | | |
| | 4 | С. | Пр. Герасима, Павла. | 17 | | |
| | 5 | В. | П. 2 Вел. поста. Мч. Конона, и. Марка. | 18 | | |
| | 6 | П. | 42 мч: Θεодора и др. | 19 | | |
| | 7 | В. | Мч. Василия, Ефрема. | 20 | | |
| | 8 | С. | Прп. Θεοφιλάкта еп. | 21 | | |
| ✠ | 9 | Ч. | Св. 40 мч. севаст. | 22 | | |
| | 10 | П. | Мч. Козрата, Павла. | 23 | | |
| | 11 | С. | Св. Софронія, патр. Іерусалимск. | 24 | | |
| | 12 | В. | П. 3 Вел. поста. Прп. Θεοφана. | 25 | | |
| | 13 | П. | Св. Никифора. | 26 | | |
| | 14 | В. | Прп. Венедикта. | 27 | | |
| | 15 | С. | См. Александра. | 28 | | |
| | 16 | Ч. | М. Савина, Трофима. | 29 | | |
| ✠ | 17 | П. | Пр. Алексія ч. Бож., Макарія. | 30 | | |
| | 18 | С. | Св. Кирила архіеп. | 31 | | |
| | 19 | В. | П. 4 Вел. поста. Мч. Хрисанъ, Даріа. | 1 | | |
| | 20 | П. | Прп. Іоанна, Сергія. | 2 | | |
| | 21 | В. | Пр. Іакова, Фомы. | 3 | | |
| | 22 | С. | Свя. Василия. | 4 | | |
| | 23 | Ч. | Свя. Никона, и. Лидіа. | 5 | | |
| | 24 | П. | Св. Артемона. Прп. Іакова. | 6 | | |
| ✠ | 25 | С. | Благовѣщен. П. Б. | 7 | | |
| ✠ | 26 | В. | П. 5 Вел. поста. Сой. арх. Гаврила. | 8 | | |
| | 27 | П. | Мц. Матроны седун. | 9 | | |
| | 28 | В. | П. Пааріона, Стефана. | 10 | | |
| | 29 | С. | Св. Марка. | 11 | | |
| | 30 | Ч. | Пр. Іоанна Лѣтвичи. | 12 | | |
| | 31 | П. | Смч. Платія, Іоны, и. московск. | 13 | | |

25—неприсутственный день.

Динеевское. Архангельской волости. 28—3 июня село Мокроусовское (!); 28 д. Ошуркова. Верхъ-Суерской волости. Ишимскій уѣздъ. 9 село Казанское, с. Бердюжск. (!); 14 село Тумнолюбое; 28 село Красноярское, село Земляновское, Ражевской волости (!), село Истоженское. Тюкалинскій уѣздъ. 28 село Еланское, с. Солдатское (!). Тарекін уѣздъ. 9 село Озеринское, Викуловской волости (!); 28 село Пустынное, Барташевской вол. (!), село Викуловское (!). Тобольск. уѣздъ. 8 село Вагальское, Куларовской волости; 9 дер. Старый Потостъ, Куларовской волости. Тименскій уѣздъ. 9 село Успенское; 28—31 село Усть-Индикское. Туринскій уѣздъ. 9 село Пушкиревское, село Дымковское; 21 село Куниновское, Пушкиревской волости, село Успенновское, село Благовѣщенское; 29 село Сладковское, Пушкиревской волости.

І ю н ъ.

Курганскій уѣздъ. 1 село Половинское, Батирской волости; 9 д. Верхне-Глубокая 1-я, Лейжелевской волости, село Бѣлозорское, село Введенское; 10—17 г. Курганъ; 17—24 село Иновское; 22—24 село Головинское, Кривинской волости; 29 село Марайское. Ялуторовскій уѣздъ. 2 село Щукинское, Верхъ-Суерской волости; 9 село Мокроусовское (!), село Пестекое, село Суерское (!); 20—27 село Мокроусовское (!); 24 дер. Морева, Емуртлинской вол.; 27—1 июля село Архангельское; 28—29 доровия Палына, Саломитинской волости; 29 село Пятковское, с. Лыбаевское. Ишимскій уѣздъ. 9 село Пѣтуховское, село Усть-Ламонское (!); 20 село Готовутовское (!); 24 село Чезноковское; 24—30 село Абатское (!); 27—29 село Утчанское (!); 29 село Барматское, Арамашевской вол. (!), село Гагарьевское (!), село Сладковское (!). Тюкалинск. уѣздъ. 7—10 с. Чернолученское, Кулачинск. вол.; 9 село Кутарлинское (!); 14—17 с. Большепесчанское; 16—20 гор. Тюкалинскъ (!); 24—27 село Серебрянское (!); 29 д. Пята-

| Праздн. | Ст. ст. | Дни. | АПРѢЛЬ. | Ном. ст. |
|---|---------|------|--|----------|
| ✠ | 1 С | | Воскрешен Лазаря Пр. Мары Елиз. | 14 |
| ✠ | 2 В | | Н. Ванн Вх. Госп. въ дер. Пр. Анта | 15 |
| | 3 П | | Прп. Никиты. | 16 |
| | 4 В. | | Прп. Иосифа, Георгия | 17 |
| | 5 С | | Мч. Феодула, м. Пта тона, Марта. | 18 |
| | 6 Ч | | Св. Фотиния пѣтр. | 19 |
| | 7 П | | Св. Георгія, м. Агнѣ. | 20 |
| | 8 С | | Апп. Продона и др. | 21 |
| ✠ | 9 В | | Пасха. Мч. Диеана. | 22 |
| | 10 П | | Вч. Геронт, Максима | 23 |
| | 11 В | | Мч. Анникия, Иоанна | 24 |
| | 12 С | | Св. Василия, им. Иоан | 25 |
| | 13 Ч | | Смч. Артемона | 26 |
| | 14 П | | Св. Мартина испов. | 27 |
| | 15 С | | Ап. Аристарха, Пула. | 28 |
| | 16 В. | | Всѣхъ о Оомѣ. Мч. Амани, Прими | 29 |
| | 17 П | | Св. Симона еписк. | 30 |
| | 18 В | | Прп. Иоанна, Космы, Григорія | 1 |
| | 19 С | | Прп. Иоанна, Гергия. | 2 |
| | 20 Ч | | Пр. Феодора св. Грив горы. | 3 |
| | 21 П. | | Смч. Лавнура. | 4 |
| | 22 С. | | Пр. Феодора. | 5 |
| | 23 В. | | Н. день Мужное. Имч. Георгия иофѣ Мч. Александры | 6 |
| | 24 П | | Мч. Саввы еписк. | 7 |
| ✠ | 25 В | | Ап. и еванг. Марка | 8 |
| | 26 С. | | Смч. Василия еписк. | 9 |
| | 27 Ч | | Ап. и еванг. Симеон. | 10 |
| | 28 П | | Ап. Иасона | 11 |
| ✠ | 29 С. | | Мчч. въ Кизикѣ. Феофания и др. | 12 |
| ✠ | 30 В | | Всѣхъ о Рабѣ слабой Св. ан. Иакова | 13 |
| 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15 и 23—всѣ неустыжны дни. | | | | |

линская, Карасукской вол. Тарский уѣздъ 8 с. Евгашинское, Лопиновской волости ('). 18—21 село Рыбинское ('). 24—27 село Матвѣевское ('). 24—27 г. Тара ('). Тобольскій уѣздъ 19 слоб. Кузаровскія Тюменскія уѣздъ 9 с. Динчовское 11 с. Ооинское съ 20 по 20 с. поля 1 Тюмень. Туринскій уѣздъ 16 с. Чуковское, Дымковской волости 21 село Динское, Пункиревской волости 26 г. Туринскъ

І ю л я.

Курганскій уѣздъ 1 дер. Ракова. Уманской волости 2—8 село Чернавское 5 дер. Мешинка, Мешинской волости 6—9 село Суловское, Макушинской вол. 15 с. Галайша, Мешинской волости, с. Лапушинское, Мостовской волости 18—22 с. Глошанско: 19—20 дер. Сычова, Глошенской волости, 20 село Сатогаранское с. Подлинское, Глошанской волости 20—22 село Милнское, 21—23 село Кривинское 21 г. вол.—1 авт. село Кудринское. Илуторовскій уѣздъ 2—8 село Юринское, 2—9 с. Керанское ('). 3—7 дер. Сипыла, Архангельской волости 4—9 село Лодское, 8 с. Инфанья, Инфаньевск. вол. 18—21 село Шаровское, 20 село Голышовское, Пановской волости, село Мокроусовское ('), дер. Ылова, Горько-Суревской волости, село Воханъ Юльинское, 22—27 с. Суревское ('). Пшимскій уѣздъ 1 село Голмаево, Березовской волости с. 8 село Горьское (') 8—11 село Агашинское, 10—13 дер. Окушова, Митуской волости 15 с. Аккушко (') 20 село Бердское ('), село Палинское ('). Тивадинскій уѣздъ 1—11 село Лазовское (') 20 село Крушиное ('). Тарскій уѣздъ 19—21 село Подне-Котловское, Корельской волости ('). Тобольскій уѣздъ 5—6 село Абатаево, 6—7 село Преображенское, Абатаевской волости, 7—8 село Навотское, Абатаевской волости 20 село Казанское, Кузаревской волости, 24 село Пыновское, Абатаевской вол. 25 с. Преображенское, Абатаевской вол. 26 с. Абатаев.

| Продн | Сч. сч. | Дни. | МАЙ. | Числ. сч. |
|-----------------------------|---------|------|--|-----------|
| | 1 | | | |
| | 1 | П. | Св. Пр. Терция. | 14 |
| | 2 | В. | Св. кн. Бориса и Глѣба. | 15 |
| | 3 | С. | Мч. Тимотея, Мавры. | 16 |
| | 4 | Ч. | Св. Пелагия. | 17 |
| | 5 | П. | Взр. Ирины. | 18 |
| | 6 | С. | Прв. Юва многогр. | 19 |
| | 7 | В. | П. о Самарян. Мч. Акакия, пр. Иоанна. | 20 |
| ✕ | 8 | П. | Ап. Иоанна Бог. | 21 |
| ✕ | 9 | В. | Св. Николай чуд. | 22 |
| ✕ | 10 | С. | Ап. Симона Зило. | 23 |
| ✕ | 11 | Ч. | Пр. Мелодия и Кириллы. | 24 |
| | 12 | П. | Св. Елифана, Германа. | 25 |
| | 13 | С. | Мч. Александрия. | 26 |
| | 14 | В. | Педѣл. о Слѣпыхъ. М. Пемюра. | 27 |
| | 15 | П. | Цр. Димитрия. | 28 |
| | 16 | В. | Пр. Феодора и Ефрема. | 29 |
| | 17 | С. | Св. Стефана. | 30 |
| ✕ | 18 | Ч. | Вознесение Г-не Мч. Феодота, Петра. | 31 |
| | 19 | П. | Св. Иоанна еванг. | 1 |
| ✕ | 20 | С. | Св. Алексѣя мучр. | 2 |
| ✕ | 21 | В. | Н. ея со вѣ. Никол. Св. царя Констант. и матери его Елены. | 3 |
| | 22 | П. | Мч. Времениа. | 4 |
| | 23 | В. | М. Михаила. | 5 |
| | 24 | С. | Пр. Симеона столп. | 6 |
| | 25 | Ч. | З. обр. гл. Иоанн Пр. | 7 |
| ✕ | 26 | П. | Ап. Карна, ч. Елены. | 8 |
| | 27 | С. | Св. Герасима, м. Феодоры. Родят. | 9 |
| ✕ | 28 | В. | Пятидесятница. Св. Писанья. | 10 |
| ✕ | 29 | П. | День Св. Духа. М. Феодоты. | 11 |
| | 30 | В. | Пр. Пелагия зам. | 12 |
| | 31 | С. | Ап. Ерма. | 13 |
| 6, 9, 14, 18, 25, 28 и 29 — | | | | |
| неприсутственные дни. | | | | |

Тюменскій уѣздъ. 6—9 село Каменское; 8—10 дер. Ерасовка Усть-Индийскій волостъ. 18—21 село Каменское; 20 дер. Шарина Туринскій уѣздъ. 4—9 село Дьяковское; 8 село Пушкинское; 15 село Яновское Пушкинскій волостъ. 19—20 село Успенское; 20 село Благовѣщенское; 20 село Куминское, Пушкинскій вол.

АВГУСТЪ.

Курганскій уѣздъ. 1 село Спорное, Саломатовскій волостъ. 1—2 село Чашинское, Иртышскій волостъ; 1—6 село Дубровское, Мотилевскій волостъ; 5—7 село Иртышское; 15 с. Барабинскій. Меньшик, вол. с. Саломатовское; 18 с. Мендерское; 30 с. Л. Билетск. Ялуторовск. уѣздъ. 1 с. Мокрусовское ('); село Краснотерское; 6 д. Тертулова, Верхъ-Суревскій волостъ; село Онуфриевское, Краснотерскій вол. Ишимскій уѣздъ. 1 с. Казинское, с. Истоминское ('); 1—4 село Сладковское ('); село Пыжовское село Архиповское; 16—19 с. Билетское ('); 30 село Пыжовское ('). Тюкалинскій уѣздъ. 29 село Камышенское ('). Тарскій уѣздъ. 1 село Карамзинское. Тобольскій уѣздъ. 16 дер. Сваская, Карачинскій волостъ. 18 дер. Старая Покость, Кулаковскій волостъ. Тюменскій уѣздъ. 1 село Лычинецкое; 6—9 село Оминское; 15 село Усть-Индийское; 16 дер. Тархасина, Крестыинскій волостъ. 17—19 дер. Двинская, Оминскій волостъ. Туринскій уѣздъ. 6 с. Куминское, Пушкинскій вол.; 29 село Яновское, Пушкинскій волостъ.

СЕНТЯБРЬ.

Курганскій уѣздъ. 6—11 село Преславское, Чернавскій волостъ. 8 село Маралек; 8—13 село Глазовское; 9—15 село Романовское, Шмаловскій волостъ. 10—17 село Головинское, Кривинскій волостъ; 14 село Мостовское; 14—16 село Саломатовское; 19—25 село Моревское; 20—26 с. Снох-

| Праздн. | Св. ст. | Дни. | ЮНЬ. | Ном. ст. |
|---------|---------|------|---|----------|
| | 1 Ч. | | Мч. Иустина, Харитона | 14 |
| | 2 П. | | Св. Никифора исп. | 15 |
| | 3 С. | | Мч. Клавдия, Ипатия | 16 |
| | 4 В. | | Н. 1-я Всѣхъ Свят., Св. Митрофана Заг. | 17 |
| | 5 П. | | Смч. Доротея, Начата паста. | 18 |
| | 6 В. | | П. Иларiona | 19 |
| | 7 С. | | Мч. Георгія. | 20 |
| | 8 Ч. | | Вмч. Георгія | 21 |
| | 9 П. | | Св. Кирилла арх. | 22 |
| | 10 С. | | Смч. Тимочей. | 23 |
| ✠ | 11 В. | | Н. 2-я по Пятидесят., Ап. Варволомея и Варнавы. | 24 |
| ✠ | 12 П. | | Прп. Онуфрія Вел. | 25 |
| | 13 В. | | М. Акилина. | 26 |
| | 14 С. | | Прр. Елисея | 27 |
| ✠ | 15 Ч. | | Юды и, М. Моргея. | 28 |
| | 16 П. | | Св. Тихона еписк. | 29 |
| | 17 С. | | Мч. Мануила | 30 |
| | 18 В. | | Н. 3-я по Пятидесят., Мч. Леонія | 1 |
| ✠ | 19 П. | | Ап. Луки, пр. Иоваина | 2 |
| | 20 В. | | См. Моисея. | 3 |
| | 21 С. | | Мч. Юліана. | 4 |
| | 22 Ч. | | См. Евстаѣя. | 5 |
| | 23 П. | | Мц. Агриппины, Пк. Б. М. «Владимирск.» | 6 |
| ✠ | 24 С. | | Рождество св. Іоанна на Претечѣ. | 7 |
| | 25 В. | | Н. 4-я по Пятидесят., Прп. Февроніи. | 8 |
| ✠ | 26 П. | | Прп. Давида, Пк. Б. М. «Тихвинская». | 9 |
| | 27 В. | | Прп. Самеона. | 10 |
| ✠ | 28 С. | | Бесер. Кирилла и Іоанна Кон. Петрова и др. | 11 |
| ✠ | 29 Ч. | | Ап. Петра и Павла. | 12 |
| ✠ | 30 П. | | Соб. XII апостол. | 13 |

29—неприсутственный день.

новское, Саломатовской волости. 26—27 село Усть-Сузетское; 27 дер. Платионовская, 28—2 окт. село Чашинское, Саломатовской волости. Ялуторовскій уѣздъ 4—5 село Спасское, Саломатовской волости; 14 село Кизильское. 15—21 село Сузетское ('). 21 с. Мининское, Красногорской вол. 21—27 село Омутинское ('). 23—27 г. Ялуторовскъ. 25—27 село Верхъ-Сузетское; 27—1 окт. село Иовылевское. 27—2 окт. село Мокроусовское ('). Ишимскій уѣздъ. 7—10 село Верхне-Амское ('). 11—17 село Частозеретское; 12 село Ражевское ('). 26 дер. Баладина, Ишимской волости ('). 26—29 село Матазь, Теплодубровской вол. Тюкалинскій уѣздъ. 1—4 село Лузинское ('). 5 село Лѣсковское, Драгуновской волости ('). 14—17 село Павловское ('). 17—20 село Лобинское. 24—27 село Кобардинское ('). 25—28 дер. Тюкалинскъ Тарскій уѣздъ. 8—11 с. Тира ('). 14—17 село Строкинское, Логановской волости ('). Тобольскій уѣздъ. 21 с. Кударовская; 26 село Батайское, Кударовской волости Тюменскій уѣздъ 12—14 село Тулузское; 14 дер. Грзовка, Тюменской волости. 30—3 окт. село Каменское, Туринскій уѣздъ. 14 с. Куминовское, Пушкарёвской волости. 20—27 слобода Туринская; 29—2 окт. г. Туринскъ.

Октябрь.

Курганскій уѣздъ. 1 село Чесноковское, Менищевской волости, село Шмаловское, село Першино, Тобольской волости; 5—10 село Артаузовское, 6—11 с. Давыдовское, Чернавской волости. 18—24 г. Курганъ. 20—23 село Суловское, Мамушевской волости; 22 село Чашинское, Брылинской волости, село Верхне-Амское, Платиновской волости; 26 село Язымское, Глядянской волости. 27—2 ноябр. село Ізатовское, Платиновской волости. 28—31 снт. село Ытотарское. 29—2 ноябр. село Макушино. Ялуторовскій уѣздъ. 1 село Николаевское, Лыбаевской волости, село Онуфриевское, Красногорской волости; 6—12 с.

| Ирвдн. | Ст. ст. | Дни. | ЮЛЬ. | Ноя. ст. |
|--------|---------|------|---|----------|
| | 1 | С. | Мч. безсребр. Космы и Даміана. | 14 |
| ✕ | 2 | В. | Нед. 5-я по Пятнд. Пол. р. Пр. Б-цы. | 15 |
| ✕ | 3 | П. | Св. Филиппа, м. м. | 16 |
| | 4 | В. | Св. Андрея Крит. | 17 |
| ✕ | 5 | С. | При. Сергія Радов. | 18 |
| | 6 | Ч. | Мч. Антонія. (3) | 19 |
| | 7 | П. | Пр. Фомы, Асакія. | 20 |
| ✕ | 8 | С. | Казанскія ик. Б. М. Прокон'я ирод. | 21 |
| | 9 | В. | Нед. 6-я по Пятнд. Прич. Павликтія | 22 |
| ✕ | 10 | П. | При. Антонія печ. | 23 |
| | 11 | В. | Вел. княгини Ольги. | 24 |
| | 12 | С. | Мч. Иларія. | 25 |
| ✕ | 13 | Ч. | Соборъ архангела Гавріила. (1) | 26 |
| | 14 | П. | При. Оисима. | 27 |
| ✕ | 15 | С. | Св. ки. Владиміра. | 28 |
| | 16 | В. | Нед. 7-я по Пятнд. Сич. Аѳиногена. | 29 |
| | 17 | П. | Вмц. Марины. | 30 |
| | 18 | В. | При. Іоанна иностр. | 31 |
| | 19 | С. | При. Макрины. | 1 |
| ✕ | 20 | Ч. | Св. пр. Ілѣк. | 2 |
| | 21 | П. | При. Сусіона юрод. (3) | 3 |
| | 22 | С. | Св. Марии Магдалины. | 4 |
| | 23 | В. | Нед. 8-я по Пятнд. Мч. Трофима. | 5 |
| | 24 | П. | Ки. Бориса и Глѣба. | 6 |
| | 25 | В. | Усп. св. Анны. | 7 |
| | 26 | С. | Прич. Параскевы. | 8 |
| | 27 | Ч. | Вакя. Пантелѣяона. | 9 |
| ✕ | 28 | П. | Ав. Прохора. (3) | 10 |
| | 29 | С. | Мц. Серафимы. | 11 |
| | 30 | В. | Нед. 9-я по Пятнд. Апп. Силы, Силуана. | 12 |
| | 31 | П. | Св. прв. Евдокима. Заговѣнья. | 13 |

22—неприсутственный день.

Терсюкское; 18—23 село Исетское; 20—22 село Емуртинское; 23—28 с. Заводоуновское; 27 с. Камышевское. Ишимскій уѣздъ. 1—4 село Травное, Гатарьевской волости; 1—7 село Арамашевское; 1—8 село Сладковское (!); 5—10 село Утчанское; 19—23 село Колматское, Бердюжской волости (!); 25—1 ноябр. село Устьламенское (!); 26 село Бутыринское; 29—6 ноябр. село Бѣловское (!). Тюкалинскій уѣздъ. 1—4 д. Верблюжья, Любинской волости; 22—25 с. Баженовское (!), село Локтинское; 26—28 село Носелко-Саргатовское (!); 26—29 село Солдатское (!), село Круголучинское, Кузиковской волости (!). Тарекій уѣздъ. 1—4 село Викуловское (!), село Карташевское (!), село Крайчиновское (!); 12—15 село Рыбинское (!); 18—21 с. Малоокрасноярское (!); 22 село Каргалинское; 22—25 село Муромцево (!); 26 село Такмыкское (!). Тюменскій уѣздъ. 1 с. Усть-Иштинское; 25—28 село Липчинское. Туринскій уѣздъ. 1 село Дымковское, село Куминовское, Пушкаревской волости; 22—27 село Чукреевское, Дымковской волости; 27—28 село Усениновское; 28 село Сладковское, Пушкаревской волости.

Ноябрь.

Курганскій уѣздъ. 1—3 село Кривинское; 1—8 село Брылинское, село Гладанское; 5—8 село Чинеевское; 5—9 село Лебяжье-евское; 8 село Шмаковское, Утятской волости, село Ключевское, Камышевской волости, село Ивовское, село Больше-Заложенское, Марайской волости; 8—15 с. Куринское; 9—14 село Могилевское, село Першино, Тебеняжской, волости; 15—21 с. Введенское; 17—23 село Силоматовское; 21 дер. Меньшикова, Бѣлозерской волости, дер. Моголова, Плотниковской вол., 21—30 с. Половинское, Башкирской вол., 22—26 д. Раскатиха, Чернавской волости; 25—30 с. Падоринское; 27 село Мостовское, с. Салто-сарайское. Илуторовскій уѣздъ. 1—7 с. Коркинское (!); 1—8 село Юргинское (!); 4—9 село Архангельское; 6 дер. Курская,

| Праздн. | Св. | Дни. | АВГУСТЪ. | Праздн. |
|---------|------|------|---|---------|
| ✠ | 1 В | | Пронсхожден. дровъ Креста Господня. Начало поста. | 14 |
| ✠ | 2 С | | Прп. архид. Стефана. | 15 |
| | 3 Ч | | Прп. Исидора. | 16 |
| | 4 П | | Св. 7 отр. в. Ефесъ. | 17 |
| | 5 С | | Мч. Евстаѳія. | 18 |
| ✠ | 6 В | | Пед. 10-я по Пятид. Преображение Г-но. | 19 |
| | 7 П | | Прп. Пимена почер. | 20 |
| | 8 В | | Св. Мирона еписк. | 21 |
| ✠ | 9 С | | Ап. Матѳія. | 22 |
| | 10 Ч | | Мч. архид. Лаврентія. | 23 |
| | 11 П | | Архид. Евстаѳій Г-ий. | 24 |
| | 12 С | | Мч. Анникиты. | 25 |
| | 13 В | | Пед. 11-я по Пятид. Прп. Макария. | 26 |
| ✠ | 14 П | | Прп. Θεодосія неч. Конецъ поста. | 27 |
| ✠ | 15 В | | Успенію Пр. Б-цы. | 28 |
| ✠ | 16 С | | Перук. обр. І. Хр. | 29 |
| | 17 Ч | | Мч. Филиппа. | 30 |
| | 18 П | | Мч. Флора и Лавра. | 31 |
| | 19 С | | Мч. Андрея. | 1 |
| | 20 В | | Пед. 12-я по Пятид. Прп. Самуила. | 2 |
| | 21 П | | Ап. Фаддея, м. Гассы. | 3 |
| | 22 В | | Мч. Агафоника. | 4 |
| | 23 С | | Мч. Лукия. | 5 |
| ✠ | 24 Ч | | Св. Петра ястр. | 6 |
| ✠ | 25 П | | Ап. Варволодея. | 7 |
| ✠ | 26 С | | Мч. Ааріана и Патазіи. | 8 |
| | 27 В | | Пед. 13-я по Пятид. Прп. Пимена Великаго. | 9 |
| ✠ | 28 П | | Прп. Моисея мурина. | 10 |
| ✠ | 29 В | | Успѣшное главы Іоанна II, едтечи. | 11 |
| ✠ | 30 С | | Еп. Александра Нев. | 12 |
| ✠ | 31 Ч | | Сяч. Кириана еп. | 13 |

Кизакской вол.; 6—13 с. Упаровское, Суерской вол. (!); 8 дер. Мало-Шякова, Верхь-Суерской вол.; с. Богдамолекское, Пятковской вол.; 15—21 с. Мостовское, 18—25 с. Морюсовское (!); 19—26 село Пяталинское, 24—27 с. Рерхь-Суерское; 26 с. Красногорское; 27 с. Новоглинское; 27—30 село Лыбевское. Шимскій уѣздъ. 1—8 село Гатариновское; 2—9 село Армиозинское; 6—11 село Кротовское; 8 село Малаховское, Чуртанской волости; село Средне-Чукреевское, Раженской волости (!), село Коронское (!); 8—12 село Пылуховское; 9—15 с. Теплодубровское; 11—13 с. Локтинское; 16—19 село Готопутовское (!); 22 село Больше-Сорокинское, Готопутовской волости (!); 24 д. Комъ-Кагага, Боровской вол. (!); 24—30 село Чистозерское; 26 село Фирсовское; 27 село Голышмановское (!); 29 с. Истоминское (!). Тихвинскій уѣздъ. 1—3 с. Юрское, Буликовской волости (!); 1—4 село Новотарасовское (!) село Карасукское, село Голыше-Могилное, Любинской волости; 8—11 г. Тихвинскъ; село Кутаринское (!); 14—17 село Больше-Песчанское; 15 село Глазское; 21 село Кругинское (!); 27—30 с. Кобырякское (!). Тарекіа уѣздъ. 1—8 село Слободчиковское (!); 6—9 село Софоновское, Логинской волости (!); 8 с. Паторное, Свѣдлинковской волости (!). 8—11 село Костенское, Карташевской волости (!); 12 село Битинское, Логинской волости; 12 село Свѣдлинковское (!); 14 село Тевриское; 14—17 село Орадовское, Коренинской волости (!); 16—19 село Писне Колосовское, Коренинской волости (!); 22—25 городъ Гора (!); 27 село Рязуловское (!). Гобольскій уѣздъ. 1 село Зывадинское. Тюменскій уѣздъ. 5—8 дер. Андришина, Андриновской волости; 8—13 село Завола-Успенское, Чекушинской волости; 21—23 дер. Двинская, Тюминской волости; 1—8 с. Туринская; 8 село Благовещенское; 12—18; городъ Туринскъ; 24 село Пушкинское. Бирезовскій уѣздъ. 8 с. Мужа, Куновской волости.

С. 15, 29 и 30—неисчисленные дни.

| Правосл. | С. ст. | Дни. | СЕНТЯБРЬ. | Правосл. |
|----------|--------|---|-----------|----------|
| ✠ | 1 П. | Пр. Симеона столп. | 14 | |
| | 2 С. | Мч. Мамонта. ☾ | 15 | |
| | 3 В. | Нед. 14-я по Пятид. | 16 | |
| | | См. Анниа, Петра. | | |
| | 4 П. | См. Вавила. | 17 | |
| ✠ | 5 В. | Прав. Захарія и Елисаветы. | 18 | |
| | 6 С. | Чудо арх. Михаила. | 19 | |
| | 7 Ч. | Мч. Созонта. | 20 | |
| ✠ | 8 П. | Рождество Пресв. Богородицы. | 21 | |
| ✠ | 9 С. | Св. Логоот. Иоакима и Анны. Субб. пр. Воздв. | 22 | |
| | 10 В. | Нед. 15-я по Пятид. Мц. Минадоры. ☿ | 23 | |
| | 11 П. | Пр. Осоло, м. | 24 | |
| | 12 В. | Мч. Осодора. | 25 | |
| | 13 С. | Обн. храма Воскр. Хр. | 26 | |
| ✠ | 14 Ч. | Воздв. Креста Г-ня. Св. Иоанна Злат. | 27 | |
| | 15 П. | Вм. Никиты, Макенна | 28 | |
| | 16 С. | Вид. Евменія. Суббота по Воздвиженіи. | 29 | |
| | 17 В. | Нед. 16-я по Пятид. Мц. Софии, Вѣры, Надежды и Любви. | 30 | |
| | 18 П. | Св. Евменія. ☿ | 1 | |
| | 19 В. | Мч. Трофима. | 2 | |
| | 20 С. | Княз. Михаила. | 3 | |
| ✠ | 21 Ч. | Св. Димитр я рост. | 4 | |
| | 22 П. | Св. Петра, прр. Іоны. | 5 | |
| | 23 С. | Зачат. Іоанна Пр. | 6 | |
| | 24 В. | Нед. 17-я по Пятид. Св. приц. Феоклы | 7 | |
| | 25 П. | Пр. Сергія Радон. ☿ | 8 | |
| ✠ | 26 В. | Ап. Іоанна Богосл. | 9 | |
| | 27 С. | Ап. Марка. | 10 | |
| | 28 Ч. | Мч. Александра. | 11 | |
| | 29 П. | При. Киріака. | 12 | |
| | 30 С. | Смч. Григорія еп. | 13 | |

8, 14 и 26—неприсутственные дни.

Декабрь.

Курганскій уѣздъ. 1—7 с. Усть-Суерское 2—7 село Утятское; 5 село Елошанское; 6 село Пьянковское; 6 Нижняя Алабуга; село Иосковское, Марайской волости; село Михайловское, Мостовской волости; с. Боровлянское, Тебенякекой волости: 14—24 городъ Курганъ; 18 село Чинѣевское; 26 село Половинское, Башкирской волости; 27 дек.—1 янв. село Куренинское; 28 дек.—1 янв. село Иковское. Ялуторовскій уѣздъ. 1—6 гор. Ялуторовскъ; 5—6 село Слободобешкильское; 6 село Кизакское, село Крутихинское, Верхъ-Суерской волости; 16—19 село Шатровское; 22—25 село Рафаиловское, Исетской волости; 23—26 село Емуртинское; 25 село Шороховское. Пшимскій уѣздъ. 6 село Казанское; 21—26 с. Долговское; 25 село Карматское, Арамашевской волости (!); село Челноковское; 29 село Абытеков (!). Тарскій уѣздъ. 6 село Озернинское, Викуловской волости (!); 25 село Карталинское. Тобольскій уѣздъ. 6 село Домьяновское. Тюменскій уѣздъ. 6—9 с. Усть-Ишимское; 23—26 село Тугулымское; 25—28 село Линчинское. Туринскій уѣздъ. 1—7 село Гагаринское; 2—7 село Дымковское; 25 село Липовское.

Справочная сравнительная таблица мѣръ, вѣсовъ и монетъ.

Мѣры линейныя и поверхности.

1 верста=500 саж.=1500 арш.=3500 фут.=1,07 километр.; 1 сажень=7 футамъ=84 дюймамъ=840 линіямъ=3 аршинъ=2,13 метр.; 1 футъ=12 дюймамъ=0,42857 арш. ($\frac{3}{7}$ арш.)=6,86 вершокъ=0,30 метр.; 1 дюймъ 10 линіямъ=0,57142 верш. ($\frac{4}{7}$ верш.) 25,40 миллиметр.; 1 аршинъ=16 вершокъ $2\frac{1}{3}$ фута=28 дюймъ=0,71 метра; 1 вершокъ $1\frac{3}{4}$ дюймъ=17 $\frac{1}{2}$ линіямъ 0,04 метра; 1 десятина=2400 кв. саж.=1,0925 гектар.; 1 кв. верста=250000 кв. саж.=1,1380 кв. километра.

| Издаи. | Ст. ст. | Дни. | ОКТАБРЬ. | Нов. ст. |
|--------|---------|------------------|--|----------|
| ✠ | 1 В. | Нед. | 18-я по Пятид. Покровъ Пр. Б-цы. | 14 |
| | 2 П. | Сяч. | Квириана. (3) | 15 |
| | 3 В. | Сяч. | Діонисія. | 16 |
| | 4 С. | Пр. | Павла, св. Гурія | 17 |
| ✠ | 5 Ч. | Св. | Петра, Алексія, Іоны и Филиппа. | 18 |
| ✠ | 6 П. | Св. ап. | Θомы. | 19 |
| | 7 С. | Мч. | Сергія, Вакха. | 20 |
| | 8 В. | Нед. | 19-я по Пятид. Прп. Пелагеи. | 21 |
| ✠ | 9 П. | Ап. | Іакова, и Петра. | 22 |
| | 10 В. | Блж. | Андрея. (7) | 23 |
| ✠ | 11 С. | Св. ап. | Филиппа | 24 |
| ✠ | 12 Ч. | Прп. | Космы. | 25 |
| | 13 П. | Мч. | Карпа еписк. | 26 |
| | 14 С. | Мч. | Пазарія. | 27 |
| | 15 В. | Нед. | 20-я по Пятид. Пр. Евимія. | 28 |
| | 16 П. | Мч. | Логгіа согника. | 29 |
| | 17 В. | Прмч. | Андрея. | 30 |
| ✠ | 18 С. | Св. ап. и еванг. | Лука, мч. Марина. (D) | 31 |
| | 19 Ч. | Прп. | Іоанна. | 1 |
| | 20 П. | Вмч. | Артемія. | 2 |
| | 21 С. | Прп. | Иларіона. Родительская. | 3 |
| ✠ | 22 В. | Нед. | 21-я по Пятид. Мч. Александра. Казанскія ик. Б. М. | 4 |
| ✠ | 23 П. | Св. ап. | Іакова. | 5 |
| | 24 В. | Св. | Авванасія (3) | 6 |
| | 25 С. | Мч. | Мартіана. | 7 |
| ✠ | 26 Ч. | Вмч. | Димитрія Солун. | 8 |
| | 27 П. | Мч. | Нестора. | 9 |
| | 28 С. | Мч. | Терентія. | 10 |
| | 29 В. | Нед. | 22-я по Пятид. Пмч. Анастасія. | 11 |
| | 30 П. | Смч. | Зиновія. | 12 |
| | 31 В. | Ап. | Стахія. | 13 |

1, 21 и 22—неприсутственные дни

Мѣры объема и вѣса.

1 бочка=40 ведра=1,38 куб. арш.=490,40 литровъ: 1 ведро =8 штофамъ =10 кружкамъ 100 чаркамъ =30 фунт 12,30 литра: 1 ластъ =12 четвертямъ, 1 четверть =2 осьминямъ =8 четверикамъ 64 гарнцамъ=0,58 куб. арш 2,10 гектолитрамъ, 1 четверть вмѣщаетъ 64 фунта воды =8 гарнцамъ =22²/₁₅ ведра 26,24 литрамъ, 1 гарнецъ=37,3 куб. вершк.=200 куб. дюймъ 3,30 литра: 1 берковецъ =10 пудамъ: 1 пудъ=40 фунтамъ=16,38 килограмма: 1 фунтъ=32 лотамъ=96 золотник.=0,41 килогр.: 1 лоть 3 золотникамъ=12,50 грамма: 1 золотн.=96 долей=4,27 грам., 1 аптекарскій фунтъ=84 золотн.=12 унц.=0,36 килогр.: 1 унція 8 драхмамъ 29,86 грамма: 1 драхма 3 скрупуламъ 3,73 грамма, 1 скрупулъ=20 гранамъ 1,24 грамма: 1 гранъ 0,06 грамма.

Иностранные мѣры и вѣса:

(Въ Германіи, Австріи, Итали, Румыніи, Греціи, Бельгіи и Голландіи приняты французскія мѣры и вѣсы).

1. Линейныя и путевыя.

Англійскій футъ =¹/₅ ярда =³/₇ русск. арш.=6,58 вершка: миля 1760 ярд. 1 верстъ 256 саж. Во Франціи метръ 100 сантиметрамъ 1000 миллиметрамъ=1 арш. 6, 5 верш.: 1 километръ=1000 метрамъ 468 саж. 2 арш. 1,5 верш.: 1 почтовая миля (лье)=4 верст. 36 саж. 5 арш. 5,2 верш. Нѣмецкая или географическ. миля=6 в. 377 саж. 2 арш. 14,1 вершка.

| Праздн. | Ст. ст. | Дни. | Н О Я Б Р Ъ . | Н. в. ст. |
|---------|---------|--------------------------------------|---------------|-----------|
| ✠ | 1 С. | Св. безсребр. Коомы и Даміана. | 14 | |
| | 2 Ч. | Мч. Акиндина. | 15 | |
| | 3 П. | Мч. Іосифа, Агапія. | 16 | |
| | 4 С. | Преп. Іоаннискія | 17 | |
| | 5 В. | Нед. 23-я по Пятид. Мч. Галактіона. | 18 | |
| | 6 П. | Св. Павла испов. | 19 | |
| | 7 В. | Мч. Іерона, п. Лазаря. | 20 | |
| ✠ | 8 С. | Соборъ архистратига Михаила. | 21 | |
| | 9 Ч. | Мч. Онуисфора. | 22 | |
| | 10 П. | Ап. Ераста, Родіона. | 23 | |
| | 11 С. | Мч. Виктора. | 24 | |
| | 12 В. | Нед. 24-я по Пятид. Св. Іоанна | 25 | |
| ✠ | 13 П. | Св. Іоанна Злат. | 26 | |
| | 14 В. | Св. ап. Филиппа. Заговѣнье. | 27 | |
| | 15 С. | Мч. Гурія, Самона и Авива, Димитрія. | 28 | |
| ✠ | 16 Ч. | Св. ап. Матеія. | 29 | |
| | 17 П. | Св. Григорія еписк. | 30 | |
| | 18 С. | Мч. Платона. | 1 | |
| | 19 В. | Нед. 25-я по Пятид. Прр. Авдія. | 2 | |
| | 20 П. | Прр. Григорія архіеп | 3 | |
| ⊗ | 21 В. | Введеніе во храмъ Пр. Богородицы. | 4 | |
| | 22 С. | Ап. Архиппа. | 5 | |
| | 23 Ч. | Св. Амвлохія. | 6 | |
| | 24 П. | Вид. Екатерины. | 7 | |
| | 25 С. | Сич. Климента. | 8 | |
| | 26 В. | Нед. 26-я по Пятид. Св. Інноцентія. | 9 | |
| ✠ | 27 П. | Вмч. Іакова. | 10 | |
| | 28 В. | Пмч. Стефана Новаго. | 11 | |
| | 29 С. | Мч. Парамона. | 12 | |
| ✠ | 30 Ч. | Ап. Андрея Перво-званнаго. | 13 | |

14, 21 и 22—неприсутствен-
ные дни.

2. Вѣсъ.

Англія: 1 фунтъ торговый—16 унц.—1 ф. 10 з. 32 доли; 1 тоина (20 центи.)—2240 ф.—52 пуд. 1 ф. 10 зол. 86,4 дол. Пруссія: 1 фунтъ—1 ф. 10 зол. 85,4 дол.; 1 центнеръ—110 фунт.—3 п. 5 ф. 60 з. 52,1 дол. Франція: 1 граммъ—22,2 доли; 1 килогр.—1000 гр.—2 фунт. 42 золоти. 40,4 доли.

3. Мѣры сыпучихъ тѣлъ.

Англія: 1 бушель—8 галлонамъ—1 чет-
верт. 3,08 гарнц.; 1 квартеръ—8 бушел.
—1 четверт. 3 четверик. 0,30 гарнц.;
1 лаетъ—2 тоннамъ—10 кварт.—3 четв.
6 четвер. 6,7 гарнц. Пруссія: шофель—2
четвер $\frac{3}{4}$ гарнц. Французск.: 1 гектолитръ
—100 литр.—100 кубич. сантиметр.—3
четверик. $6\frac{1}{2}$ гарнц.; 1 литръ— $\frac{1}{400}$ гекто-
литр.— $\frac{1}{4}$ гарнц.

4. Мѣры жидкихъ тѣлъ.

Англійскій галлонъ —3,80 штофа. Прус-
скій эймеръ—5 вед. 5 штоф.; тонна—100
квартамъ—9 вед. 3,4 штоф. Французск.
1 литръ—1 кубич. дециметру—2,44 фун-
тамъ воды.

5. Земельныя мѣры.

Англійскій 1 акр.—4840 квадр. яр.—
859 квадр. саж. Франція: 1 гектаръ—100
ари.—2196,70 кв. саж. 1 акръ—21,25
кв. саж.

6. Монеты.

Австрія: 1 гульденъ—100 крейцеровъ—
0,61741 руб. Англія: 1 фунтъ стерлинговъ
—20 шиллинг.—6,30682 р.; 1 шиллингъ

| Праздн. | Ст. ст. | Дни. | ДЕКАБРЬ. | Нов. ст. |
|---------|---------|------|---|----------|
| | 1 | П. | Прр. Паула. | 14 |
| | 2 | С. | Пр. Аванасія, Андрея. | 15 |
| | 3 | В. | Нед. 27-я по Пятид. Прп. Іоанна. | 16 |
| | 4 | П. | Вмц. Варвары. | 17 |
| | 5 | В. | Прп. Соввы Освящ. | 18 |
| | 6 | С. | Свят. Николая чуд. | 19 |
| | 7 | Ч. | Свят. Амвросія. | 20 |
| | 8 | П. | Прп. Поланія. | 21 |
| ✕ | 9 | С. | Зачат. св. Анны. ☿ | 22 |
| | 10 | В. | Нед. 28-я по Пятид. Мц. Мины. | 23 |
| | 11 | П. | Прп. Данила, Луки. | 24 |
| | 12 | В. | Свят. Спиридона. | 25 |
| | 13 | С. | Мч. Евстратія. | 26 |
| | 14 | Ч. | Мч. Фирса, Левкія. | 27 |
| | 15 | П. | Прп. Павла, Народа. | 28 |
| | 16 | С. | Свят. прор. Авгея. ☿ | 29 |
| | 17 | В. | П. Св. Праот. Прр. Данила и 3-хъ отрок | 30 |
| | 18 | П. | Мч. Севастиана. | 31 |
| | 19 | В. | Мч. Вонифатія. | 1 |
| ✕ | 20 | С. | См. Игнатія Богом. | 2 |
| ✕ | 21 | Ч. | Преслав. св. Петра, матрон. моск. | 3 |
| | 22 | П. | Вмч. Анастасія | 4 |
| | 23 | С. | Пр. Павла. Суббота предъ Рожд. Хр. ☿ | 5 |
| | 24 | В. | Нед. св. Отецъ, Мч. Евгенія. Кон. поста. | 6 |
| ✕ | 25 | П. | Рожд. Христово. | 7 |
| ✕ | 26 | В. | Соб. Пресв. Б-ца. | 8 |
| ✕ | 27 | С. | Прпм. арх. Стефана. | 9 |
| | 28 | Ч. | Мч. Петра, Дочны. | 10 |
| | 29 | П. | Прп. Оадія, Марія. | 11 |
| | 30 | С. | Мц. Анисы. Субб. по Рожд. Христ. ☿ | 12 |
| | 31 | В. | Пч. по Рожд. Хр. Пр. Меланіи римлян. | 13 |

6, 25, 26 и 27—неприсутствен-
ные дни.

==12 пенсамъ==0,3153 р.; 1 пенсъ (пен-
ни)=0,02526 р. Германія: 1 марка==100
ифенигамъ==0,3087 р. Франція: 1 франкъ
==100 сантимачъ==0,25005 руб. Данія.
Норвегія, Швеція: 1 крона==100 іерамъ==
0,34729 руб. Голландія: 1 гульденъ==100
центахъ==0,5251 р. Соединенные Штаты
1 долларъ==100 центамъ==1,2959 руб.
Турція: 1 піастръ==40 парамъ==0,055 р.

Способъ перевода заграничныхъ
вѣса и денегъ на русскіе.

Для перевода иностранныхъ цѣнъ на масло
на русский вѣсъ и деньги (рублей за пудъ)
нужно цѣну, указывающую:

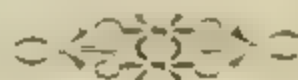
- 1) въ германскихъ маркахъ за 50 кило
множить на 0,152,
- 2) въ датскихъ кронахъ за 50 кило—на
0,171,
- 3) въ шиллингахъ за англійскій центнеръ—
на 0,152.

Примѣръ. Цѣны на масло:

Копенгагенъ, 23/11 ноября: 1-й сортъ
92 до 100 кронъ; множимъ 92 на 0,171,
получаемъ 15 р. 73 к. за пудъ, а 100 на
0,171==17 руб. 10 к. за пудъ.

Гамбургъ, 23/11 ноября: 1-й сортъ 112
—120 марокъ; множимъ 112 на 0,152, по-
лучаемъ 17 руб. 2 коп. за пудъ и 120 на
0,152==18 руб. 24 коп.

Лондонъ, 17/5 ноября. Датское масло за
1 центнеръ 106—112 шиллинговъ; множимъ
106 на 0,152, получаемъ 16 руб. 11 к. за
пудъ, 112 на 0,152==17 р. 2 к. за пудъ.



Въ виду все болѣе и болѣе въ послѣднее время распростра-
няющагося употребленія въ различныхъ руководствахъ метриче-
скихъ мѣръ, предлагаемъ здѣсь таблицу, позволяющую вести взвѣ-
шиваніе этой мѣрою посредствомъ монетъ (если нѣтъ подъ рукою
граммовыхъ гирекъ).

Въ таблицѣ (+) означаетъ монету, которая кладется въ
чашку для гирь, другая монета (—) помещается въ чашку, пред-
назначенную для взвѣшиваемаго вещества (для взвѣшиванія по
этой таблицѣ нельзя употреблять однако серебрян. монетъ новаго
образца въ 25, 50 коп. и 1 руб.).

| Грамм. | Серебр. копѣекъ. | Мѣдью копѣекъ. | Грамм. | Серебр. копѣекъ. | Мѣдью копѣекъ. |
|---------------|---------------------|-------------------|--------|---------------------|-------------------|
| $\frac{1}{2}$ | —15 | +1 | 16 | — | +5 |
| 1 | —30 | +2 | 17 | +95 | — |
| 2 | —60 | +4 | 18 | +100 | — |
| 3 | +70 | —3 | 19 | +70 | +2 |
| 4 | +40 | —1 | 20 | +40 | +4 |
| 5 | +10 | +1 | 25 | +50 | +5 |
| 6 | —20 | +3 | 30 | +60 | +6 |
| 7 | —15 | +3 | 35 | +70 | +7 |
| 8 | +80 | —2 | 40 | +80 | +8 |
| 9 | +50 | — | 50 | —60 | +19 |
| 10 | +20 | +2 | 60 | +50 | +16 |
| 11 | —10 | +4 | 70 | +100 | +14 |
| 12 | —40 | +6 | 75 | —10 | +24 |
| 13 | +90 | —1 | 80 | — | +25 |
| 14 | +60 | +2 | 90 | +20 | +27 |
| 15 | +30 | +3 | 100 | +40 | +29 |

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА

градусовъ термометровъ Цельсія и Реомюра.

(Каждый градусъ Реомюра равенъ $\frac{5}{4}$ или $1\frac{1}{4}$ град. Цельсія).

| Цел. | Реом. | Цел. | Реом. | Цел. | Реом. | Цел. | Реом. | Цел. | Реом. |
|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|------|-------|
| 50,0 | 40,0 | 38 | 30,4 | 26 | 20,8 | 14 | 11,2 | 2 | 1,6 |
| 49 | 39,2 | 37 | 29,6 | 25 | 20,0 | 13 | 10,4 | 1 | 0,8 |
| 48 | 38,4 | 36 | 28,8 | 24 | 19,2 | 12 | 9,6 | 0 | 0,0 |
| 47 | 37,6 | 35 | 28,0 | 23 | 18,4 | 11 | 8,8 | — | — |
| 46 | 36,8 | 34 | 27,2 | 22 | 17,6 | 10 | 8,0 | — | — |
| 45 | 36,0 | 33 | 26,4 | 21 | 16,8 | 9 | 7,2 | — | — |
| 44 | 35,2 | 32 | 25,6 | 20 | 16,0 | 8 | 6,4 | — | — |
| 43 | 34,4 | 31 | 24,8 | 19 | 15,2 | 7 | 5,6 | — | — |
| 42 | 33,6 | 30 | 24,0 | 18 | 14,4 | 6 | 4,8 | — | — |
| 41 | 32,8 | 29 | 23,2 | 17 | 13,6 | 5 | 4,0 | — | — |
| 40 | 32,0 | 28 | 22,4 | 16 | 12,8 | 4 | 3,2 | — | — |
| 39 | 31,2 | 27 | 21,6 | 15 | 12,0 | 3 | 2,4 | — | — |



Почтовые учрежденія Тобольской губерніи

- с. Абатское, почт.-телегр. отд. (Ишимск. уѣзд.).
- г. Березовъ, почтовая контора.
- с. Боровляинское, почт. отд. (Курганскій уѣздъ).
- с. Бѣлозерское, почт. отд. (Курганскій уѣздъ).
- с. Голышмановское, почт. отд. (Ишимскій уѣздъ).
- с. Голонутинское, почт. отд. (Ишимскій уѣздъ).
- с. Демьяновское, почт. отд. (Тобольскій уѣздъ).
- с. Еваншинское, почт. отд. (Тарскій уѣздъ).
- с. Заводоузенское, почт.-телегр. отд. (Илуторовскій уѣздъ).
- г. Ишимъ, почт.-телегр. контора.
- с. Левево, почт.-телегр. отд. (Тюменскій уѣздъ).
- с. Красногорское, почт. отд. (Илуторовскій уѣздъ).
- с. Крутинское, почт. отд. (Тюкалинскій уѣздъ).
- с. Кондинское, почт. отд. (Березовскій уѣздъ).
- г. Курганъ, почт.-телегр. контора.
- с. Новозаимское, почт. отд. (Илуторовскій уѣздъ).
- с. Омутинское, почт. контора (Илуторовскій уѣздъ).
- с. Самаровское, почт. отд. (Тобольскій уѣздъ).
- г. Сургутъ, почт. отдѣленіе.
- с. Тара, почтово-телеграфная контора.
- г. Тобольскъ, почтово-телеграфная контора.
- г. Туринскъ, почтово-телеграфная контора.
- с. Туринскія, почтовое отдѣленіе (Туринскій уѣздъ).
- г. Тюкалинскъ, почтово-телеграфная контора.
- г. Тюмень, почтово-телеграфная контора.
- с. Усильинское, почтово-телеграфное отдѣленіе (Ишимскій уѣздъ).
- с. Шадринское, почтово-телеграфная контора (Илуторовскій уѣздъ).
- г. Илуторовскъ, почтово-телеграфная контора.

С И И С О К Ъ

вѣдомствъ правленій и станцій Сибирской желѣзной дороги,
гдѣ производится обмѣнъ корреспонденціи.

(Почтово-телеграфн. журналъ 1898 г. № 34).

ТОБОЛЬСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

Курганскій уѣздъ.

Байдарское.
Башкарское.

Брылевское.
Введенское.

Глядяпское.
Дубровское.
Глошанское.
Кривинское.
Куренское.
Лебяжье-евское.
Лопатинское.
Макушинское.
Мендерское.
Меньшиковское.
Мятинское.
Могилевское.

Морайское.
Морское.
Морнинское.
Нидеа-табулское.
Саломатовское.
Салтосарайское.
Сычевское.
Усть-Суерское.
Утятское.
Чероныховское.
Чернавское.
Чинеевское.

Ишимскій уѣздъ

Арамашевское.
Архангельское.
Бордюжское.
Дубыньское.
Ильинское.
Казанское.
Каменское.
Красноярское.
Локтинское.

Малышенское.
Масляническое.
Ражевское.
Сладковское.
Сokolовское.
Тензодубровское.
Уктузское.
Утчанское.
Частоозерское.

Тюкалинскій уѣздъ.

Баженовское.
Большенесчанское.
Драгунское.
Карасунское.
Кобырдаевское.
Крутинское.
Кулачинское.
Куликовское.

Лузинское.
Лобинское.
Новокарасунское.
Цановское.
Покровское.
Саратское.
Серебрянское.
Сыропятекое.

Тарский уѣздъ.

Бергмакское.
Вякуловское.
Карталинское.
Карташевское (с. Пустынное).
Корсинское.
Крайчиковское.
Логиновское.

Мало-Красноярское.
Рыбинское.
Съдельниковское.
Слободчиковское.
Такмыкское.
Тевризское.

Тюменскій уѣздъ.

Еланское.
Каменское.
Личинское.
Покровское.
Созоновское.

Тавдинское.
Тугулымское.
Хепенское.
Фоминское.

Тобольскій уѣздъ.

| | |
|---------------|--------------|
| Абалаское. | Дуборовское. |
| Анлыкское. | Загназское. |
| Байкаловское. | Куларовское. |
| Бегишевское. | Уватское. |
| Брониковское. | Филинское. |

Туринскій уѣздъ.

| | |
|-----------------|---------------|
| Благовѣщенское. | Пелымское. |
| Гаринское. | Пушкарёвское. |
| Кошукское. | Табаринское. |

Ялуторовскій уѣздъ.

| | |
|----------------|-------------|
| Верхъ-Сурское. | Пятковское. |
| Емуртинское. | Сурское. |
| Кизакское. | Терюкское. |
| Кодское. | Шатровское. |
| Мокроусовское. | Юринское. |
| Плотневское. | |

ТОМСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

Канскій уѣздъ.

| | |
|----------------|-------------|
| Верхне-Омское. | Иткульское. |
| Вознесенское. | Юдинское. |

Томскій уѣздъ.

| | |
|-------------|-------------|
| Ишимское. | Судженское. |
| Ойининское. | Тутальское. |

Маріинскій уѣздъ.

Дмитріевское.

АКМОЛІНСКАЯ ОБЛАСТЬ.

Петропавловскій уѣздъ.

Ивленское.

Железнодорож. станціи участка Омскъ-Челябинскъ.

| | |
|-------------|-------------|
| Варгаши. | Медвѣжья. |
| Зырянка. | Мишкина. |
| Исиль-Куль. | Иѣгухова. |
| Кочубаева. | Токуши. |
| Лебяжья. | Чернавская. |
| Мамлютка. | Чузякъ. |
| Мариановка. | Шуяиха. |

Участка Омскъ-Кривошеково.

| | |
|--------------|----------|
| Дунденская. | Капская. |
| Калачинская. | Карачи. |

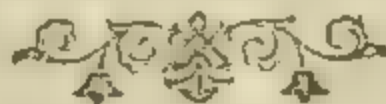
Кожурла.
Коченово.
Кормиловка.
Татарская.
Тебисская.

Убинская.
Чудынская.
Шадрино.
Кариатская.

В волостных управлениях въ районъ Сибирской желѣзной дороги производятся слѣдующія почтовые операции 1) продажа знаковъ оплаты почтовой корреспонденции, 2) приемъ и выдача простой и заказной письменной корреспонденции (письма и бандерольныя отправленія), внутреннихъ и международныхъ 3) приемъ и выдача внутреннихъ пакетовъ съ объявленной цѣнностью и посылокъ.

Приемъ денежныхъ пакетовъ производится лишь на сумму не свыше 200 рублей и при томъ со вложеніемъ однихъ русскихъ кредитныхъ билетовъ и звонкой монеты въ небольшомъ количествѣ. Другіе же цѣнные пакеты (открытыхъ и закрытыхъ) не допускаются. Равнымъ образомъ не допускается приемъ и выдача корреспонденцій съ наложеннымъ платежемъ, а также международныхъ посылокъ и пакетовъ съ объявленной цѣнностью.

Вложеніе звонкой монеты въ одинъ денежный пакетъ не должно превышать слѣдующаго общаго количества а) четырехъ полуминераловъ и двухъ минераловъ, б) четырехъ серебряныхъ рублей и 95 коп. различной серебряной монеты и в) 93,4 коп. мѣдной монеты.



В Ъ Д О М О С Т Ь

о перевозкѣ масла топленого и сливочного по Западно-Сибирской желѣзной дорогѣ отъ ст. Томскъ гор., на востокѣ, до ст. Чумлякъ, на западѣ, въ 1898 году.

(П.ъ Сторожица статья въсѣхъ склѣдѣхъ о перевозкѣ груза по Сибирской желѣзной дорогѣ, Томскъ 1899 г., вып. 1-й).

| НАЗВАНІЯ СТАНЦІЙ СИБ. ЖЕЛѢЗНОД. ДОРОГИ | МАСЛО ТОПЛЕННОЕ. | | МАСЛО СЛИВОЧНОЕ. | |
|---|---|------------|------------------|------------|
| | Пудовъ груза, поступившаго на станцію для отправки по направлению | | | |
| | въ Россію. | въ Сибирь. | въ Россію. | въ Сибирь. |
| Чумлякъ. | 764 | — | 8 | — |
| Шумиха. | 1677 | — | 3 | 83 |
| Миниино. | 8351 | 70 | 11 | 58 |
| Юргамышъ | 2599 | 3 | 305 | 205 |
| Зырянск. | — | 35 | — | — |
| Курганъ. | 92231 | 229 | 100434 | 67 |
| Варганъ. | — | — | 67 | — |
| Лебяжья. | 1766 | — | 1834 | 22 |
| Макунино. | 946 | — | 5938 | — |
| Цѣтухово. | 16580 | — | 5063 | — |
| Мамлютка. | — | — | 73 | — |
| Петропавловскъ. | 52965 | — | 4825 | 40 |
| Токуни. | — | 3 | 36 | — |
| Медвѣди. | 46 | — | 3180 | — |
| Пески Луки. | 100 | 11 | 4107 | — |
| Кочуѣво. | 181 | — | 3793 | — |
| Омскъ | 70163 | 514 | 11927 | 228 |
| Батискалая. | 239 | — | — | — |
| Шадринская. | 6106 | 6 | 5181 | 156 |
| Татарская. | 32182 | 1263 | 7365 | 145 |
| Карачи. | 13866 | 2618 | 1597 | 3533 |
| Тейясская. | — | 633 | 3567 | — |
| Канисскъ. | 25910 | 14580 | 424 | 48 |
| Колтура. | — | 768 | — | — |
| Убинская. | 487 | 17 | — | — |
| Баргаты. | 913 | 359 | — | — |
| Чулымъ. | 98 | 999 | — | — |
| Дуплянская. | 17 | — | — | — |
| Коченево | 191 | 1016 | 345 | 85 |
| Кривошеково. | 14687 | 566 | 340 | — |
| Обь. | 37718 | 24987 | 8613 | 396 |
| Томскъ. | 393 | 35988 | 39 | 251 |
| Томскъ гор. | 16 | 1212 | 3 | — |
| Итого - - | 375702 | 85877 | 169078 | 5347 |

Министерство земледѣлія и государственныхъ имуществъ и его мѣстные органы.

Заботы о развитіи молочнаго хозяйства, какъ отрасли сельско-хозяйственной дѣятельности населенія, ввѣрены по-печенію министерства земледѣлія и государственныхъ имуществъ.

Министръ земледѣлія и гос. им д. т. с. Алексѣй Сергѣевичъ Ермоловъ.

Товарищъ министра А. Х. Стевенъ.

Ближайшее управленіе учрежденіями, вѣдающими интересы молочнаго дѣла, возложено на департаментъ земледѣлія, директоромъ котораго состоитъ д. с. с. Николай Алексѣевичъ Хомяковъ.

Для организаціи мѣропріятій по улучшенію мѣстнаго сельскаго хозяйства въ губерніи Томскую и Тобольскую департаментомъ земледѣлія командированы правительственные агрономы, которыми состоятъ:

Въ Томской губ. Іосифъ Константиновичъ Окуличъ (адресъ: г. Томскъ).

Въ Тобольской губ. Николай Лукичъ Скалозубовъ (адресъ: г. Тобольскъ).

Дѣятельность ихъ опредѣляется утвержденною г. министромъ земледѣлія и госуд. имуществъ 31 янв. 1898 г. инструкцію.

*Инструкція правительственнымъ астрономамъ по Томской и
Тобольской губерніямъ.*

1) Находясь въ непосредственномъ распоряженіи департамента земледѣлія, правительственнымъ агрономъ, какъ сотрудникъ въ ту же минуту спеціализироваться по сельскохозяйственной части, состоять въ непосредственныхъ сношеніяхъ съ сѣмьею департамента, а равно съ губернаторомъ и мѣстнымъ управленіемъ государственными имуществомъ по вопросамъ, касающимся мѣстныхъ сельскохозяйственныхъ польвъ и нуждъ.

2) къ обязанности правительственнаго агента относятся а) собира-
ние свѣдѣній о положеніи и нуждахъ мѣстнаго сельскаго хозяйства, въ видахъ
потребнаго изученія всѣхъ сторонъ сельскаго хозяйства винодѣлія губерны, б) со-
мѣстиве мѣстными хозяевами и крестьянскому населенію въ разномъ и улучше-
ніи ихъ хозяйства путемъ сельско-хозяйственной консультации въ различныхъ си-
формахъ подачи указаній и совѣтовъ, какъ словесныхъ такъ и письменныхъ,
бесѣдами и чинами по вопросамъ мѣстнаго сельскаго хозяйства, помѣщеніемъ
своихъ замѣтокъ по тѣмъ же вопросамъ въ и противѣстіяхъ изданій и совѣ-
товъ на помѣщаемые въ сихъ изданияхъ мѣстными хозяевами сельско-хозяйствен-
ные вопросы и пр. в) устройство, съ надлежащимъ раздѣленіемъ, сѣнарій сель-
скихъ опытныхъ и культурныхъ земледѣльческихъ машинъ и орудій, г) надзоръ за
потребностями минстерства земледѣлія и государственныхъ издѣствъ въ
губерніи лично или черезъ опытныхъ и показательныхъ сельско-хозяй-
ственныхъ учреждений въ изысканіи и приѣздахъ, опредѣляемыхъ въ приделахъ
и раснояшеніяхъ, д) свихъ учреждений касающихся тѣхъ вопросовъ, гдѣ сдѣлано
опредѣленіе въ губернію инструкторовъ по издѣліямъ о растеніи сельска-
го хозяйства, е) содѣйствіе сельскому населенію въ разномъ и улучшеніи под-
собныхъ въ сельскомъ хозяйствѣ животныхъ, ж) указаніе мѣръ борьбы съ вред-
ными насекомыми и животными и, въ случаѣ надобности, руководство борь-
бою съ ними, з) исполненіе отдѣльныхъ порученій департамента земледѣлія по
сельско-хозяйственной части.

3) Оказывая возможное содействие въ вопросахъ сельскаго хозяйства мѣстной администрации, а равно мѣстному управлению государственными имуществами, правительственный агрономъ, въ частности, можетъ быть привлеченъ къ участию губернаторомъ—въ разсѣянныхъ а) земскихъ сѣбѣ и разсѣлахъ по ассигнованіямъ на пріемъ воспитанія мѣстному сельскому хозяйству б) проекты обязательныхъ постановленій, по сельскому хозяйству относящихся, и в) вопросовъ, относящихся къ переселенію и водворенію новоселовъ на но-

выхъ мѣстахъ, управленіемъ государственными имуществомъ—въ разсмотрѣніи вопросовъ, касавшихся сельско хозяйственнаго использования казенныхъ земель.

4) При своихъ работахъ по изученію края и по собиранію разнаго рода свѣдѣній правительственный агрономъ можетъ, съ особаго на то позволенія, рѣшенія мѣстнаго управленія государственными имуществами, пользоваться содѣйствіемъ соотвѣствующихъ ему управленію чиновъ.

5) Въ суммѣ, назначаемой на расходы по дѣятельности агронома, равно какъ и содержаніе послѣдняго (жалованіе, на расходы по должности и разныя деньги), переводяся въ распоряженіе управленія государственными имуществомъ губерніи и вносится этому лицу по ассигновкамъ послѣдняго.

6) Ежегодно, не позже февраля мѣсяца, правительственный агрономъ представляетъ департаменту земледѣлія подробный отчетъ о своей дѣятельности за предшествовавшую, выставляетъ свои соображенія о тѣхъ мѣропріятіяхъ, которыя могли бы, по его мнѣнію, оказать полезное вліяніе на сельское хозяйство губерніи. Помимо годичнаго отчета, правительственный агрономъ обязанъ каждые 4 мѣсяца представлять въ департаментъ краткій отчетъ о своей дѣятельности.

Спеціально для помощи молочному хозяйству въ Западную Сибирь командированы правительственные инструкторы молочнаго хозяйства и въ помощь имъ техники маслодѣлія,

По числу инструкторовъ весь маслодѣльный районъ Западной Сибири раздѣленъ на участки:

Въ Томской губерніи.

1. *Барнаульский участокъ.* Инструкторъ молочнаго хозяйства Гранскій.

Техникъ маслодѣлія —мастерица Устромская.

2. *Канскій участокъ.* Инструкторъ молочнаго хозяйства Бентсенъ.

Техникъ маслодѣлія —мастеръ Левшинъ.

Въ Тобольской губерніи.

3. *Западный участокъ* (Тарскій и Тюкалинскій уѣзды, Тоб. губ., и Омскіи и Семипалатинскій--(Стеннаго края).

Инструкторъ молочнаго хозяйства Козьма Ефимовичъ Турковъ.

4. *Восточный участок* (Курганскій, Ялуторовскій и Ишимскій уѣзды, Тобольской губ.; Шадринскій, Пермской г.; Челябинскій, Оренбургской г. и Петропавловскій, Акмолинской области).

Инструкторъ молочнаго хозяйства Владиславъ Теофиловичъ Сокульскій (адресъ: г. Курганъ).

Техникъ маслодѣлія — датчанинъ Иванъ Ивановичъ Петерсенъ.

Къ мѣстнымъ хозяевамъ и владѣльцамъ маслодѣльныхъ заводовъ инструкторъ молочнаго хозяйства В. О. Сокульскій разсылаетъ циркулярное письмо слѣдующаго содержанія:

Имѣю честь уведомить гдѣ заводоуправляющихъ и представителей артельныхъ и общеселенныхъ заводовъ, что въ 1900 году, по примѣру прежнихъ лѣтъ, я буду конспектировать состоящихъ въ распоряженіи техникумовъ для изученія производства масла, устройствъ заводовъ и установки машинъ, для безвозмездныхъ услугъ желающимъ пользоваться имъ указаннымъ, въ виду этого прошу Васъ, М. Г. не оказывать собоиства, въ какое время желательно было бы для Васъ посѣщеніе маслодѣленъ. Вашимъ техникумомъ продолжительность пребыванія техникумовъ на заводѣ ограничено 2—5 днями. А за сими самыми справками и соображеніями по производству масла и торговлѣ имъ покорнѣйше прошу обратиться непосредственно ко мнѣ въ г. Курганъ лично или письменно. Считаю при этомъ нужнымъ прибавить, что въ Курганѣ я бываю съ 1 по 10 число каждаго мѣсяца, въ остальное же время бываю въ разъѣздахъ имѣя города.

Инструкторъ молочнаго хозяйства В. Сокульскій.

Школы маслодѣлія.

Такъ какъ въ дѣлѣ правильной постановки маслодѣлія громадное значеніе имѣетъ искусство мастера, то важны учрежденія, гдѣ желающіе усовершенствоваться въ маслодѣліи

могли бы не только научиться правильнымъ приемамъ ма-
слодѣлія, но и познакомиться съ теоріей этого дѣла.

Въ Европейской Россіи для этой цѣли устроено нѣ-
сколько низшихъ школъ молочнаго хозяйства. Но, къ сожа-
лѣнію, школы эти все расположены въ западной Россіи. У
насъ въ Сибири пока правильно организованныхъ постоян-
ныхъ специально молочныхъ школъ нѣтъ. Обученіе молочно-
му хозяйству въ числѣ прочихъ предметовъ введено однако
въ курсы низшихъ сельско-хозяйственныхъ школъ, которыя
открыты въ настоящее время въ гор. Томскѣ (управляющій
Н. А. Воробьевъ) въ г. Тобольскѣ (управляющій М. С. Ага-
повъ) и близъ Ирбита (управляющій Д. Н. Кирсановъ).

Чтобы ознакомить съ программой этихъ школъ и по-
рядкомъ приема въ нихъ учениковъ, приводимъ здѣсь объяв-
леніе отъ совѣта Тобольской низшей сельско-хозяйственной
школы, открытой лишь въ 1900 году, объ условіяхъ
поступленія дѣтей въ школу.

Принимая о томъ, что дѣти подлежатъ на нѣя удовлетворенію школою (по
приказу г. Тобольска, управленію сельско-хозяйственной школы).

Въ прошеніи хотѣно бы въ заавдско будущее ли извѣщія содержать не-
тъ и считать на средства школы. Въ прошеніи прилагается метрическое вы-
писъ о рожденіи и крещеніи и свидѣтельство объ окончаніи курса въ начальной
школе.

Въ 1900 году открытъ въ общеобразовательномъ классѣ, въ которомъ принима-
ются ученики работники всѣхъ сословій, имѣющіе съ року не менѣе 13 лѣтъ и
прошедшіе курсъ начальной школы. Въ 1 классѣ принимаются лица, прошедшіе
курсы двухъклассныхъ учащихся.

Въ школѣ имѣется горюхъ стипендіи: двѣнадцать городскихъ стипендіи и
двадцать—губернскихъ, земскихъ.

Решеніи, сдѣланное здѣсь въ школѣ на свои средства отбываютъ ихъ на
свои счеты и платятъ за продовольствіе, помещеніе и учебныя пособія 50 руб.
въ годъ, вносимыя на у по получаемымъ выгодамъ. Все ученики будутъ поощряться

въ обществѣ и находится подъ наблюдениемъ учебнаго персонала школы.

Школа размѣщается въ 7 верстахъ отъ Тобольска, при дер. Сосотовѣ. Она имѣетъ цѣлью воспитывать сельскихъ мастеровъ по столярному и кузнечно-слесарному дѣлу, а при дальнѣйшемъ развитіи учениковъ учредить школы и по тѣмъ отраслямъ хозяйственныхъ производствъ, кои имѣютъ связь съ сельскимъ и лѣснымъ хозяйствомъ или рыбнымъ и звѣринымъ промыслами, развитыми въ губерніи а также сообщать ученикамъ, преимущественно путемъ практическихъ занятій, основныя понятія по сельскому хозяйству вообще и въ частности по земледѣльству, луговодству, орожденію, скотоводству, птицеводству и пчеловодству.

Курсъ ученія продолжается съ приготовительнымъ классомъ четыре года. Въ это время проходятъ слѣдующіе общеобразовательные и спеціальныя предметы: 1) Законъ Божій, 2) Русскій языкъ и чистописание, 3) Арифметика, 4) Геометрія съ черченіемъ и землеустройство, 5) Русская исторія, 6) Географія, 7) Основныя свѣдѣнія изъ естественныхъ наукъ (зоологія, ботаника, физика, химія), 8) Земледѣліе, луговодство и орожденіе, 9) Животноводство, скотоводство, птицеводство и пчеловодство, 10) Технологія, 11) Гдѣ и по какимъ законамъ обстоитъ крестьянскій бытъ, и 12) Пѣніе.

Классныя занятія и въ мастерскихъ ведутся въ школѣ съ 1 октября по 20 декабря и съ 10 января по 20 апрѣля. Ученики допускаются отпускомъ только на праздники Рождества Христова и Св. Пасхи. Время съ 20 апрѣля по 1-е октября назначается по преимуществу для сельско-хозяйственныхъ и орошительныхъ работъ и практическихъ занятій по землеустройству, лесоводству и ремесламъ.

Во все время пребыванія въ школѣ, ученики обязаны исполнять все хозяйственныя и ремесленныя работы, которыя имъ будутъ поручены.

Ученики, окончившіе съ успѣхомъ полный курсъ въ школѣ, пользуются по отбыванію воинской повинности льготою третьяго разряда и навсегда освобождаются отъ тѣлеснаго наказанія.

Кромѣ сельско-хозяйственныхъ школъ съ маслодѣліемъ можно познакомиться на казенной фермѣ близъ Каписба, Томской губерніи. Желающіе основательно познакомиться съ практическимъ маслодѣліемъ могутъ поступать въ рабочіе на артельные маслодѣльни, которыя въ Тобольской губерніи находятся подъ ближайшимъ наблюдениемъ инструктора маслодѣлія В. О. Сокульского (адреса этихъ заводовъ см. ниже въ спискѣ заводовъ). Многіе мастера маслодѣлія, съ успѣ-

хомъ имиѣ ведущіе дѣло, прошли школу маслодѣлія именно на этихъ заводахъ.

Наконецъ, со спеціальною пѣнію дать возможность въ короткій срокъ познакомиться съ улучшенными пріемами приготовленія масла и испытаніями молока Тобольскимъ инструкторомъ маслодѣлія В. Н. Сувульскимъ при содѣйствіи департамента земледѣлія ежегодно съ 1897 года въ осенніе мѣсяцы организуются временные курсы по маслодѣлію при одной изъ артельныхъ маслодѣленъ.

Курсы открываются обыкновенно 1 октября и продолжаются не болѣе 2½ мѣсяцевъ. Слушателями курсовъ избираются взрослые люди, хорошо грамотные, знающіе 4 правила арифметики, практиковавшіеся уже на маслодѣльныхъ заводахъ не менѣе 6 лѣтнихъ мѣсяцевъ, и получившіе отъ владельцевъ заводовъ или мастеровъ свидѣтельство въ томъ, что они были допущены ко всѣмъ работамъ на заводѣ, и работы эти исполняли добросовѣстно.

Курсы открываются, какъ указано выше, на одномъ изъ артельныхъ заводовъ, гдѣ зимой собирается больше молока, затѣмъ, чтобы рядомъ съ теоретическимъ шло и практическое обученіе. Въ первые два года, 1896 и 1897, курсы устраивались при Митинской артельной маслодѣльнѣ, въ 1898 г., при Больше-Дубровской, Курганскаго уѣзда, и въ 1899 г., при Суерской артельной мастерской, Ялуторовскаго уѣзда.

Программа занятій на курсахъ по теоріи слѣдующая:

1. Молоко, его составъ и происхожденіе. 2. Условія, вліяющія на составъ молока и его образованіе. 3. Физическій составъ молока. 4. Уходъ за молокомъ во время и послѣ доенія. 5. Сохраненіе, перевозка и пріемка молока. 6. Отдѣленіе сливокъ; различные способы отдѣленія сливокъ отстоемъ и центрофугованіемъ. 7. Подробное знакомство съ разными

системами сепараторовъ. 8 Сливки и снятое молоко, уходъ за ними послѣ сепарирования молока. 9. Приготовление сливокъ къ разнымъ сортамъ масла. 10. Теорія сбиванія и обстоятельства, вліяющія на образованіе масла. 11. Маслобойки; описаніе различныхъ системъ маслобоекъ. 12. Приготовление различныхъ сортовъ масла: сливочнаго, парижскаго, сливочнаго соленнаго, экпортнаго и голландскаго. Обработка масла и посолка. Приготовление закваски для квашеныхъ кислыхъ маселъ; значеніе чистыхъ культуръ. 13. Укупорка масла, приготовленіе боченковъ и ящиковъ для разныхъ сортовъ масла. 14. Выходы масла. Значеніе опредѣленія выходовъ масла.

По счетоводству ученики пріучаются, во 1-хъ, къ веденію заводскихъ книгъ, а именно: еженедѣльному подсчету молока, записи его и суточного прихода масла, къ опредѣленію выходовъ и составленію по производству мѣсячныхъ и годовыхъ ведомостей съ учетомъ прихода масла, съ вычисленіемъ остатковъ и проверкой вычисленнаго по дѣйствительнымъ остаткамъ; во 2-хъ, къ правильнымъ записямъ прихода-расхода матеріаловъ и укупорочной посуды и составленію отчетностей какъ мѣсячныхъ, такъ и годовой, съ вычисленіемъ остатковъ какъ матеріаловъ, такъ и укупорочной посуды, и списаніемъ ихъ съ дѣйствительными остатками; въ 3-хъ, къ веденію кассовыхъ и расчетныхъ книгъ, подсчету молока и приготовленію къ расчету записныхъ книгъ и составленію по кассовой книгѣ отчетностей какъ мѣсячныхъ, такъ и годовыхъ.

По изслѣдованію и контролю молока ученики практикуются на употребленіи какихъ нибудь простѣйшихъ и наиболѣе употребительныхъ приборовъ, какъ то, по опредѣленію густоты молока ацидъ и лакто-бутирометра Гербера, прибора Конради, а по опредѣленію качества молока при-

бора Вальтеръ — Гербера. При этомъ имъ дается объясненіе этихъ приборовъ и указывается значеніе на практикѣ контроля молока.

Курсы устраиваются на средства, ассигнуемыя департаментомъ земледѣлія, при чемъ въ первые два года департаментъ земледѣлія отпускалъ по 750 руб.—иныхъ на стипендіи ученикамъ и двѣсти пятьдесятъ на устройство лабораторій и на расходы по устройству курсовъ, а съ 1898 года отпускаетъ только по 300 р. на выдачу пособій ученикамъ во время занятій.

Всѣхъ учениковъ въ первые три года обучалось: въ 1896 году 38 человекъ, въ 1897 г.—14, въ 1898—18. Изъ первыхъ двухъ выпусковъ всѣ ученики служатъ мастерами отчасти на артельныхъ, отчасти на частныхъ заводахъ, а изъ учениковъ 1898 г. мастерами поступили не всѣ, а 10 человекъ, остальные были оставлены помощниками мастеровъ, изъ нихъ въ 1899 г. четверо вернулось опять на курсы для повторенія. Въ 1899 г., по случаю заозданія въ открытіи курсовъ, учениковъ явилось меньше сравнительно съ прошлыми годами, а именно всего 13 человекъ. Заявленія о желаніи поступить на курсы подаются на имя инструктора молочнаго хозяйства В. Ө. Сокульскаго въ Курганъ.

На всероссійскомъ съѣздѣ по молочному хозяйству (въ октябрѣ 1899 г. въ С.-Петербургѣ) постановленіемъ съѣзда возбуждено ходатайство о расширеніи такихъ курсовъ и объ открытіи новыхъ въ Калужскѣ и въ Барнаульскомъ округѣ подъ руководствомъ мѣстныхъ инструкторовъ молочнаго хозяйства, при чемъ въ ходатайствѣ выражено пожеланіе о командированіи на эти курсы особыхъ лекторовъ для занятій по теоріи; объ увеличеніи продолжительности курсовъ на всю зиму; о томъ, чтобы на каждахъ курсахъ было не ме-

нѣ 12 стипендіатовъ департ. земледѣлія и государствен-
ныхъ имуществъ, которые въ теченіе первой лѣтней поло-
вины года до открытія курсовъ практиковались бы на луч-
шихъ заводахъ даннаго района подъ руководствомъ лекторовъ.

1-й Тобольскій отдѣлъ Императорскаго Московскаго общества сельскаго хозяйства.

Особое вниманіе на развитіе и улучшеніе земледѣлія
въ районѣ Западной Сибири обращено существующимъ съ
12 іюня 1898 г. 1-мъ Тобольскимъ отдѣломъ Императорска-
го Московскаго общества сельскаго хозяйства, резиденція
правленія котораго находится въ гор. Курганѣ, Тобольской
губерніи.

Председатель Отдѣла и правленія—Александръ Ни-
колаевичъ Балакшинъ, товарищъ председателя—Станис-
лавъ Ярославовичъ Деснотъ-Зеновичъ, секретарь—
Викторъ Ивановичъ Куркинъ, казначей—Андрей Пор-
фировичъ Вапюковъ и члены правленія: Андрей Але-
ксандровичъ Балакшинъ, Александръ Яковлевичъ
Лемпертъ, Николай Лукичъ Скадозубовъ, Федоръ Ди-
митріевичъ Смолниъ, Владиславъ Теофиловичъ Со-
кульскій, Дмитрій Аристарховичъ Чукмасовъ, Але-
ксандръ Петровичъ Шатаевъ.

*Программа занятій 1-го Тобольскаго Отдѣла И. М. О.
С. Х. (утверждена г. министромъ земледѣлія и государ-
ственныхъ имуществъ 31 января 1897 года).*

1. 1-й Тобольскій отдѣлъ Императорскаго московскаго общества сельска-
го хозяйства имѣетъ цѣлю содѣйствовать соединенными силами своихъ членовъ
всестороннему развитію и усовершенствованію всѣхъ отраслей сельскаго хозяй-
ства и сельской промышленности въ югозападной земледѣльческомъ районѣ гу-
берніи, имено въ уѣздахъ Тюменскомъ, Ялуторовскомъ и Курганскомъ; съ этою
цѣлю, онъ: 1) устраиваетъ—а) періодическія собранія своихъ членовъ для со-

вѣщаній по вопросамъ, касающимся сельскаго хозяйства и сельской промышленности 6) публичныя чтенія и сельскохозяйственные бесѣды. и) постоянныя и временныя выставки выставочныхъ съѣздовъ и другихъ проявленій сельскаго хозяйства, земледѣльческихъ орудій и машинъ, коновъ и изделий изъ коновъ, ремесленныхъ изделий, домашнихъ животныхъ, произведеній кустарной промышленности и другихъ предметовъ, имѣющихъ отношеніе къ сельскому хозяйству 2) собирать свѣдѣнія о состояніи сельскаго хозяйства вообще и скотоводства въ частности; 3) заботиться о развитіи мѣстной скотоводства во всѣхъ его видахъ выпиской учебныя и практическія. 4) содѣйствовать распространенію естественно историческихъ, сельскохозяйственныхъ и техническихъ знаний а) путемъ учрежденія библиотекъ и въ книгъ сельскохозяйственнаго содержанія б) устройствомъ чтеній изъ научныхъ и общедоступныхъ объясненій выставленныхъ предметовъ и в) показомъ на выставкахъ и въ другихъ мѣстахъ книгъ по своей специальности 5) устраивать питомники дѣрѣвьевъ, плодовыхъ, декоративныхъ, ягодныхъ и др. полезныхъ растений съ продажей плодовъ, садовыхъ и огородныхъ съѣздовъ, 6) содѣйствовать занимающимся сельскимъ хозяйствомъ и сельско-продолжителю въ покупкѣ и продажѣ предметовъ, упомянутыхъ въ пунктѣ 1-мъ, для чего устраивать склады и посредническія конторы и брать на себя посредничество по выпискѣ усовершенствованныхъ сельскохозяйственныхъ орудій, улучшенныхъ семянъ и племеннаго скота изъ заграницы 7) пригласять опытныхъ людей для заботливаго разнума частями хозяйства. 8) содѣйствовать лицамъ, желающимъ приобрести знания по сельскому хозяйству и сельской промышленности, помѣщеніемъ этихъ лицъ въ образцовыя хозяйства, въ промышленныя и учебныя заведенія, содержащія какъ отдѣлы, такъ и нѣкоторыя учрежденія и частныя лицами. 9) содѣйствовать устройству улучшенныхъ сельскохозяйственныхъ построекъ. 10) заботиться за усовершенствованіями въ сельскомъ хозяйствѣ и промышленности, командировъ своихъ членовъ въ образцовыя хозяйства и на сельскохозяйственные и промышленныя выставки. 11) производить, или посредствомъ своихъ членовъ, сельскохозяйственные опыты и о результатахъ своей дѣятельности периодически публикуетъ во всеобщее свѣдѣніе, какъ въ трудахъ Императорскаго московскаго общества сельскаго хозяйства, такъ и въ своей особомъ изданіи. 12) для выполненія на мѣстахъ, въ районѣ своей дѣятельности, мѣропріятій по улучшенію сельскаго хозяйства, упомянутыхъ въ вышеприведенныхъ пунктахъ, избираетъ особія, изъ своей среды, коммиссіи, представляющія отдѣлу отчеты о своихъ работахъ, а также пригласяетъ для этой цѣли особіхъ специалистовъ.

Примѣчаніе 1-е. О дѣлѣ, мѣстѣ и предметахъ подлежащихъ обсужденію въ собраніяхъ отдѣла, добровольно доводился до свѣдѣнія начальника

мѣстной полиціи, приче́мъ въ этихъ собраніяхъ могутъ быть обсуждаемы лишь вопросы, значащіеся въ приглашеніи на собраніе и имѣющие непосредственное отношеніе къ дѣятельности отдѣла.

П р и м ѣ ч е н і е 2-е. Устройство отдѣловъ выставокъ, складовъ, посредническихъ конторъ, публичныхъ чтеній и бесѣдъ, продажи книгъ и изданіе собственнаго журнала допускается не иначе, какъ съ надлежащаго разрѣшенія подлежащей власти и съ соблюденіемъ всѣхъ дѣйствующихъ на этотъ счетъ правительственныхъ распоряженій. Библиотека отдѣла подчиняется Высочайше утвержденнымъ, 5 января 1854 г., временнымъ правиламъ относительно открытія и содержанія публичныхъ библиотекъ и кабинетовъ для чтенія.

2. Къ участию въ отдѣлѣ, въ качествѣ членовъ, не допускаются. а) лица, не достигшія совершеннолѣтія, за исключеніемъ имѣющихъ классныя чины, б) воспитанники учебныхъ заведеній, в) состоящие на дѣйствительной службѣ нижше военные чины и кавалеры и г) лица, подвергшіеся ограниченію правъ по суду.

На 1-й Тобольскій отдѣлъ И. М. О. С. Х. распространяются права самаго общества, а оно

1) имѣетъ печать съ изображеніемъ Государственнаго герба, съ надписью „ога сі laboga“. (трудись и молись)

2) раздаетъ медали съ надписью: „благодарное Императорское Московское общество сельскаго хозяйства“.

3) Пользуется правомъ отпирать бумажныя, изданія и посылки до одного пуда по почтѣ безъ платежа вѣсовыхъ денегъ. Право это относится и до переписки членовъ и корреспондентовъ съ обществомъ.

4) Общество имѣетъ право выписывать изъ заграницы хлѣбныя, луговныя и другія сѣмена черезъ посредство своихъ коммиссіонеровъ, въ какомъ бы званіи они не состояли, безъ платежа ими гильдейской повинности, а равно и таможенной на сія сѣмена пошлины.

5) Внутреннія распоряженія по учрежденіямъ общества зависятъ исключительно отъ общества, безъ особаго участія правительства.

Членами отдѣла могутъ быть всѣ лица мужескаго и

женскаго пола, кромѣ упомянутыхъ въ § 2 программы занятій, и въ знаніи семъ утверждаются общими собраніями членовъ отдѣла. Дѣйствительные члены ежегодно уплачиваютъ въ кассу общества 5 рублей.

Въ виду особаго значенія, которое въ дѣятельности отдѣла получило молочное хозяйство, отдѣлъ организовалъ особую комиссію по молочному хозяйству, которой и предоставилъ ближайшую разработку мѣропріятій по улучшенію этого дѣла въ районѣ дѣятельности отдѣла. По инициативѣ этой комиссіи и трудами ея членовъ и составлена настоящая справочная книжка.

Въ составъ комиссіи по молочному хозяйству входятъ слѣдующія лица:

Александръ Петровичъ Шатаевъ,
Владиславъ Теофиловичъ Сокульскій,
Александръ Яковлевичъ Лемпертъ,
Викторъ Ивановичъ Куркинъ,
Андрей Алесандровичъ Балахнинъ и
Станиславъ Ярославовичъ Десиотъ-Зеновичъ.

Адресъ всѣхъ названныхъ лицъ г. Курганъ.



Тобольскій Губернскій музей.

Кромѣ Тобольскаго отдѣла Н. М. О. С. Х. нѣкоторое отношеніе къ маслодѣлію въ Тобольской губерніи имѣетъ и состоящій подъ Августѣйшимъ покровительствомъ Государя Императора Тобольскій губернскій музей. Въ сельскохозяйственномъ отдѣлѣ музея собираются, между прочимъ, матеріалы для характеристики состоянія въ губерніи скотоводства и маслодѣлія, а въ библіотѣкѣ музея—печатныя произ-

веденія, гдѣ имѣются свѣдѣнія о Сибирскомъ скотоводствѣ и молочномъ хозяйствѣ.

Новый уставъ музея утвержденъ г. министромъ земледѣлія в г. им. 9 марта 1890 г. § 1 устава: Музеи имѣеть цѣлью ознакомленіе публики съ Tobольскою губерніею и съ развитіемъ въ ней культуры во всѣхъ ея формахъ и проявленіяхъ посредствомъ своихъ коллекцій и матеріаловъ по всѣмъ отраслямъ естествознанія этнографія и исторіи, статистики, археологіи, промышленности и проч., а также путемъ научной разработки собранныхъ матеріаловъ § 5. Для достиженія указанныхъ въ § 1 цѣлей Музеи, а) организуя особія коммиссіи, собираетъ, систематизируетъ и разрабатываетъ коллекціи и свѣдѣнія по Tobольской губ.; б) въ засѣданіяхъ своихъ членовъ выслушиваетъ и обсуждаетъ поступающія сообщенія, относящіяся къ кругу его вѣдѣній; в) чрезъ своихъ членовъ и приглашенныхъ постороннихъ лицъ, заботится о популяризаціи собранныхъ свѣдѣній посредствомъ объяснительныхъ чтеній и реферированія ученыхъ о губервнѣ работъ.

Музей издаетъ особыи повременный сборникъ подъ названіемъ „Ежегодникъ Tobольскаго Губернскаго Музея“.

Музей имѣеть членовъ почетныхъ, непремѣнныхъ, корреспондентовъ и действительныхъ. Действительные члены вносятъ въ кассу музея по 3 р. ежегодно.

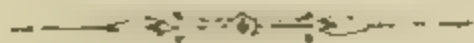
Для ближашаго завѣдыванія музеемъ и его дѣлами избирается изъ среды членовъ, имѣющихъ постоянное пребываніе въ Tobольскѣ распорядительный комитетъ, состоящій изъ предѣдателя, товарища его и восьми членовъ.

Предѣдателемъ Комитета состоитъ нынѣ Леонидъ Михайловичъ Князевъ—г. Tobольскій губернаторъ, товарищемъ предѣдателя Михаилъ Федоровичъ Фроловъ-Багрѣевъ, мѣ-

сто секретаря вакантно, консерваторомъ Николай Лукичъ Скалозубовъ, библіотекаремъ Анатолій Александровичъ Терновскій, вазначаемъ Степанъ Макаровичъ Трусовъ; членами комитета Александръ Осодоровичъ Ушаровъ (онъ же завѣдывающій Тобольскою при музеѣ метеорологическою станціею), Сергій Петровичъ Каффа, Марія Николаевна Костюрина.

Отдѣлъ сельскаго хозяйства и кустарной промышленности.

Выдающіяся событія въ сельско хоз. жизни Тобольск. губ. вообще, въ области молочнаго дѣла въ частности, публикуются въ редактируемой Тобольскимъ губернскимъ агрономомъ Н. Л. Скалозубовымъ сельскохозяйственной газетѣ „Отдѣлъ сельскаго хозяйства и кустарной промышленности“, издающенная въ Тобольскѣ съ 1895 года въ видѣ приложенія къ неофициальной части Тобольскихъ Губернскихъ Вѣдомостей. Газета выходитъ въ годъ въ количествѣ отъ 14 до 15 печатныхъ листовъ. Въ ней же помѣщаются протоколы засѣданій и труды членовъ 1 го Тобольскаго отдѣла Имп. Моск. общ. сельск. хозяйства. Отдѣльной подписки на газету нѣтъ, она выемляется подписчикамъ губернскихъ вѣдомостей при назначивающихъ за приложение 2 рубля. Съ официальной же частью стоитъ 4 р. въ годъ.



**Краткій словарь мѣстныхъ терминовъ
въ области сельскаго хозяйства.**

Безмѣнъ--два съ половиной фунта; въ употребленіи при мелочной продажѣ масла, хмѣля, сала, шерсти и пр.

Бызовна—большія жары въ срединѣ лѣта, когда скоть *бызуетъ*, беспокоится, въ это время постухамъ трудно справляться съ нимъ, и его запираютъ въ поскотицы.

Веснина--овечья шерсть весенней стрижки.

Возъ—у Ишимскихъ крестьянъ всегда употребляется для обозначенія груза въ 25 пудовъ; возъ сѣна—3—4 копанамъ (Ишимск. уѣзд.).

Ворохъ—см. обметъ.

Гоить землю—чистить, обрабатывать.

Десятина. Крестьянская десятина въ Тобольской губ. обыкновенно больше базенной и бываетъ равна или 2500 кв. саж., или (чаще) 2700 кв. саж., или 3200, или 3600 кв. саж. Десятину въ 2700 кв. саж. называютъ девяностной (Ишимскій уѣздъ); въ 2500 кв. саж., круглой (квадратъ со сторонами 50 и 50 саж.) или полной (Тобольскій уѣздъ); десятину въ 3200 кв. саж. называютъ сороковной (тотъ же уѣздъ).

Десятокъ льну состоитъ изъ 20 горстей.

Дѣль—площадь земли въ 20 40 800 кв. саж. (Тобольскій уѣздъ).

Дубровные покосы по мѣшанымъ и лиственнымъ (березовымъ) лѣсамъ и колкамъ лѣсовъ; на закраинахъ пашень и на запущенныхъ поляхъ.

Загонъ—площадь мѣрою 5 × 40 кв. саж. (Тоб. уѣзд.), если десятина сороковая; 5 × 30 кв. саж., если десятина въ 2700 кв. саж., или 5 × 25 кв. саж., если десятина круглая (2500 кв. саж.). См. отгонъ.

Зародъ сѣна состоитъ изъ 40—70 копенъ, а въ лѣс-

ныхъ мѣстахъ 10—30 копень (Тоб. уѣздъ). Въ Ишимскомъ уѣздѣ установлено, что зародъ долженъ имѣть 7 шаговъ въ въ окружности.

Зимнина—овечья шерсть зимней стрижки.

Кислякъ или кислетъ, или пласты—поднятый залогъ, находящійся въ теченіе перваго лѣта подъ паровой обработкой (Ишимск. уѣздъ).

Колки—отдѣльныя небольшія берзовыя рощи, часто расположенныя на степи въ блюдцевидныхъ пониженіяхъ.

Копна сѣна въ Тобольскомъ уѣздѣ бываетъ въ 5 пудовъ, гдѣ ихъ въ зароды перетаскиваютъ на лошадяхъ (южная часть) и въ 3—3¹/₂ пуда, гдѣ ихъ носятъ на рукахъ, или гдѣ уборкой занимаются женщины.

Кровать—помосты, на которыхъ мечутъ сѣно въ мѣстахъ, гдѣ боятся весенней воды (Туринск. уѣздъ).

Куча, см. снопъ.

Лежанка см. снопъ.

Леха —загону—площади 5×30 кв. с. при десятинѣ въ 2700 кв. с.

Ляга—берега озеръ и вообще мѣста, затопляемыя весною водами.

Наземъ—навозъ. По расчету крестьянъ одна голова крупнаго скота даетъ за зиму 15 возовъ и рѣдко 20 возовъ навозу (Тобольскій уѣздъ).

Нога—¹/₄ части череда (см. это слово).

Обиетомъ или ометомъ называютъ солому, которая лежитъ сверху послѣ обмолота хлѣбовъ; внизу лежитъ зерно съ соромъ, образуя т. н. ворохъ.

Обратъ, обратка—снятое молоко изъ сепаратора.

Овинъ соломы—6 возамъ.

Овинъ яроваго хлѣба въ Ишимскомъ уѣздѣ состоитъ

изъ 240—250 сноповъ и равняется хорошему возу, т. е. примѣрно 30 пудамъ.

Олоекъ—бычекъ въ первое лѣто послѣ рожденія.

Осьмина—восьмая часть сороковки 400 кв. саж.

Отгонъ—удаленныя отъ селенія пастбища; здѣсь скотъ пасется все лѣто; домой его не гоняютъ; почуетъ въ особыхъ загородкахъ, называемыхъ „законами“.

Охвостье—легковѣсное зерно, относимое вѣтромъ при вѣянїи зерна съ соромъ. Охвостье обыкновенно не кладется въ счетъ при опредѣленїи количества урожая.

Палка—мѣра длины въ 1—2 сажени (Тобол. уѣздъ).

Палы—для улучшенія покосовъ крестьяне прибѣгаютъ къ опаливанію ихъ весною, съ половины апрѣля до половины мая.

Пастбище. Для лѣтняго кормленія нужно для 100 лошадей отъ 100 до 300 дес. пастбища, для 100 коровъ отъ 100 до 200 дес.; для 100 овецъ отъ 50 до 150 дес. При совместной пастбѣ необходимое количество пастбища уменьшается (Ишимскій уѣздъ). При отдачѣ скота на выпасъ въ чужія пастбища 5 овецъ приравниваются одной крупной скотинѣ.

Подсолонекъ—пространство, имѣющее по тѣлу растительности и почвѣ переходный характеръ между черноземной степью и солонцемъ; располагаются они обыкновенно въ пониженіяхъ.

Полуторникъ, см. танча.

Полякъ—названіе пырея (*Triticum repens*).

Поскотина—выгонъ для скота, располагающійся обыкновенно кругомъ селенія, отъ полей съ хлѣбами онъ отдѣленъ городьбой, которая тоже называется поскотинной. Поскотинная городится въ 3 жерди; стѣновая для рогатаго и мелкаго скота въ 7—8 жердей.

Прогонъ—площадь земли въ $20 \times 20 = 400$ кв. саж. (Тобольскій уѣздъ) или мѣра длины 20 сажень (тамъ же).

Продовольственныя нормы для рабочихъ. Въ курганскомъ уѣздѣ для рабочихъ на недѣлю полагается на двоихъ пудъ муки.

Продовольственныя нормы для скота. На корову дойную въ зиму въ Ишимскомъ уѣздѣ полагается 20—25 копенъ сѣна и 1—2 овина пшеничной или ячменной соломы. Въ Тюменскомъ уѣздѣ на голову рогатаго скота въ зиму расходуется 30—35 копенъ сѣна. Въ Тюкалинскомъ уѣздѣ рассчитываютъ на зиму коровѣ 30 копенъ сѣна, а 10-ти коровамъ 200 копенъ. На теленка въ зиму выходитъ ¹ 2—1 пуд. хлѣба, столько же отрубей и 10 копенъ сѣна (Тобольскій уѣздъ). На рабочую лошадь полагаютъ въ зиму сѣна при овсяной дачѣ 15—30 копенъ; безъ овсяной дачи 20—40 копенъ. Лошадямъ идетъ самое лучшее сѣно—дубровное или пырейное, луговое; солома преимущественно овсяная и лишь при недостаткѣ ея ячменная. На лошадь почтовую идетъ въ годъ 40—45 и болѣе четвертей овса; сѣна столько же, сколько и на рабочую лошадь, но оно выбирается самое лучшее. При дальнихъ перевозкахъ на каждой „пряжкѣ“ дается по пудовкѣ на лошадь, а при трудной ѣздѣ и болѣе (4 пудовки на 3 лошадей). (Ишимск. уѣздъ). На 7 зимнихъ мѣсяцевъ для лошади занасается 30—35 копенъ сѣна. (Тобольскій уѣздъ). На овцу въ Курганскомъ уѣздѣ полагаютъ въ зиму 10 копенъ сѣна мелкаго; въ Тюкалинскомъ уѣздѣ на одну 12—15 копенъ, на десять—100 копенъ.

Пряжка—путь лошади съ грузомъ: въ день она дѣлаетъ двѣ пряжки.

Третьякъ—бычекъ по третьему году.

Турпакъ—бычекъ послѣ перваго лѣта жизни зимою.

Пудовка—мѣра хлѣбнаго зерна—четверикъ. Урожан измѣряютъ пудовками.

Пустошь—нашняя, заброшенная для отдыха.

Рабочій день лѣтній у кр. Курганскаго уѣзда распределяется такъ: съ восходомъ солнца пообедаютъ и идутъ на работу, въ 12 часовъ паужинаютъ съ приваркомъ, часъ отдыхаютъ; въ 5 часовъ снова паужинаютъ, затѣмъ работаютъ до захода солнца.

Рѣдникъ--рѣдкія загороди; удаленныя отъ селеній покотины для вынаса рабочихъ лошадей (Туринск. уѣзда).

Рямъ—болотце на степи, поросшее оригинальной мелкой, корявой сосной.

Сажень; подъ этимъ именемъ часто (напр., въ Тобольскомъ уѣздѣ) разумѣютъ ручную или крестьянскую; при сравненіи съ казенной она оказывается меньше; напр., въ Уватской вол., Тобольск. уѣзда, 20 крест. сажень равны 15 печатнымъ. Рыболовныя сѣти мѣряютъ на сажени, принимая сажень въ размахъ рукъ между концами пальцевъ.

Снопы хлѣба вяжутъ въ снопы; просохшій снопъ вѣситъ 25—30 ф. Снопы складываютъ въ кучи по 10—12 сноповъ или въ лежани по 20 сноповъ (Тюменск. уѣздъ).

Согра—болото, поросшее мелкимъ березовымъ и осиновымъ лѣсомъ.

Солонцы—низменныя, широкія пространства между гривами и увалами, покрыты оригинальною растительностью, часто съ голыми плѣшинами, покрытыми выцвѣтами солей.

Сороковка, см. десятина.

Стогъ сѣна равенъ 20 коинамъ, т. е. приблизительно 100 пудамъ.

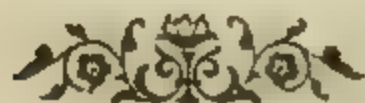
Танча—бычекъ осенью втораго года жизни.

Третникъ—третья часть крестьянской десятины, въ 2700 кв. саж., равенъ 900 кв. саж.

Чередъ—это раскладочная единица, по которой крестьяне распредѣляютъ между собою натуральныя повинности; корова, лошадь, теленокъ старше года считаются каждый за 1 чередъ; за $\frac{1}{4}$ череда овца, иначе— $\frac{1}{4}$ часть череда называется ногой. Иногда расчетъ чередовъ иной: отгонная скотина, нерабочія лошади (стригуны) и коровы (турпаки) считаются каждая за 2 череда; домашнія лошади и коровы (рабочія и дойныя) за 1 чередъ, овца тоже $\frac{1}{4}$ череда. (Кур. уѣз.).

Щельники—пространства, занимающія обыкновенно высшія мѣста; почва здѣсь къ концу лѣта разсѣдается и образуетъ большія щели. (Кур. уѣзда).

Шаромы—возы для просушиванія выжатаго гороха—коническій остовъ изъ жердей, перевитыхъ хвостникомъ (Ишимск. уѣздъ).



Результаты экспертизы сибирскаго масла на всероссійской и международной выставкѣ молочнаго хозяйства въ С.-Петербургѣ.

Въ сентябрѣ мѣсяцѣ 1899 г. въ С.-Петербургѣ Императорскимъ вольнымъ экономическимъ обществомъ устроена была всероссійская международная выставка молочнаго хозяйства. Участіе въ ней приняли при содѣйствіи 1-го Тобольскаго отдѣла Императорскаго Московскаго общества сельскаго хозяйства и сибирскіе маслодѣлы; послѣдними на выставку было доставлено 54 боченка масла.

Въ виду важности для Россіи вывозной торговли масломъ особое вниманіе на выставкѣ обращено было на экспертизу (оцѣнку) экспортнаго масла; съ этою цѣлю въ экспертную комиссію приглашены были иностранные купцы, торгующіе масломъ и люди, занимающіеся молочнымъ дѣломъ. Такимъ образомъ въ экспертизѣ участвовали нѣмцы, датчане, англичане и шведы.

Масло изъ ледника было вынуто за 1½ сутокъ до экспертизы, чтобы оно успѣло отойти, такъ какъ холодное, застывшее масло невозможно пробовать. Экспертамъ было предоставлено столько боченковъ масла, сколько возможно было изслѣдовать за 1 разъ.

Экспертная комиссія раздѣлилась на 4 группы такъ, чтобы въ каждой группѣ было по одному представителю изъ русскихъ экспертовъ, по одному изъ иностранныхъ (врозь датчане и англичане) и по одному торговцу.

Боченки масла также были раздѣлены на 4 части и поставлены въ 4 ряда, по числу группъ экспертовъ, которымъ и поручался каждый рядъ.

Предварительно всѣ боченки были покрыты бумажными колпачками или одѣты кумачемъ и нумерованы по порядку. Эти нумера занесены въ особую книжку, гдѣ противъ каждаго нумера былъ обозначенъ уже нумеръ, который представленъ на самомъ боченкѣ во время пріемки масла. Эта книжка сохранялась у председателя выставочнаго комитета. Такимъ образомъ, экспертамъ было предоставлено пробовать масла при такой обстановкѣ, что не только они не могли знать, чей боченокъ изслѣдуется, но даже его не видѣли и не могли знать его нумера. Нумеръ и фамилія владѣльца обнаруживались лишь по окончаніи экспертизы.

Благодаря такой обстановкѣ экспертизы, была устранена всякая возможность вольнаго или невольнаго пристрастія экспертовъ и соответственныхъ нареканій со стороны экспонентовъ.

Практиковалась на прежнихъ выставкахъ система, при которой эксперты сидѣли въ особомъ помѣщеніи, а вынутыя пробы масла приносились имъ изъ погреба, признава экспертами и, въ особенности, иностранцами вполне неудовлетворительно. Экспертъ не только долженъ пробовать масло на вкусъ, но долженъ самъ вводить пробникъ въ масло и смотрѣть, какъ онъ погружается, какъ выходитъ, немедленно же изслѣдовать запахъ вынутой пробы, посмотрѣть, на сколько масло пристаётъ къ пробнику, многоли росы или влаги въ маслѣ и проч.

Экспертная коммиссія постановила: качество подлежащаго экспертизѣ масла опредѣлять по 15-ти бальной системѣ, отъ 1 до 15 балловъ. Масло, которое получало:

отъ 1 до 6 балловъ считалось неудовлетворительнымъ,
„ 7 до 10 „ удовлетворительнымъ,
„ 11 до 13 „ хорошимъ,
и „ 14 до 15 „ превосходнымъ.

Такимъ образомъ, всѣ масла, которыя имѣли 7 и болѣе балловъ, считаются пригодными для рынка.

Въ результатѣ экспертизы получилось, что 70^о изъ выставленнаго масла было хорошимъ и отличнымъ, между тѣмъ какъ только 30^о было ниже средняго качества, а именно:

Неудовлетворительнаго 30,92^о.

Хорошаго 46,19^о.

Отличнаго 22,67^о.

Превосходнаго 0,92^о.

Въ общемъ, по отзывамъ экспертизы, обработка масла была хорошая, и только изрѣдка встрѣчались недостатки въ окраскѣ и обработкѣ. Чаше всего встрѣчавшіеся вкусовые недостатки и пороки были слѣдующіе:

Маслистость, сальность, рыбій жиръ, горечь.

Эти недостатки, указанные экспертной комиссіей, приписываются, главнымъ образомъ, недостаточно чистому молоку и неправильной закваскѣ сливокъ.

Часто встрѣчались замѣчанія, что масло *переработано*, получило *салистый вкусъ*, или *слишкомъ вязко*, *грубо*, или, наоборотъ, *недоработано*, *излишне влажно*, *не промыто*, *кисло-вато*, и, наконецъ, были образцы *прямо загрязненнаго* масла, *неправильно*, *неопрятно закупореннаго* или *неровно окрашеннаго* и т. п. Вообще, всѣ замѣчанія указывали, что мастера, въ большинствѣ случаевъ, мало опытные и мало сознаютъ важность многихъ пріемовъ въ техникѣ маслодѣлія.

Что касается упаковки, то большинство боченковъ бы-

ло удовлетворительно. Но, все-таки, экспертная комиссия находить, что было бы желательно, чтобы употреблялись *больше равномерной формы и величины боченки*, что производить *больше приятное впечатлѣніе*, и всегда употреблялась бы *самая лучшая бычелочинная перемешанная бумага*.

Распредѣляя масла по мѣсту ихъ происхожденія, экспертная комиссия нашла, что въ произведеніяхъ *Вологодской губерніи* было:

неудовлетворительнаго — 30%.

удовлетворительнаго — 47%.

хорошаго — 21%.

превосходнаго — 2% со всего масла, выставленнаго этой губерніей.

Ярославская губернія выѣла:

неудовлетворительнаго — 30%.

удовлетворительнаго масла — 52%

и хорошаго — 18%.

Между тѣмъ, какъ изъ *сибирскихъ* маселъ было:

неудовлетворительнаго — 46%.

удовлетворительнаго — 46%.

и хорошаго — 8%.

Иностранные эксперты замѣтили, что русское масло является очень прочнымъ товаромъ, между тѣмъ какъ иностранныя масла въ этомъ отношеніи значительно уступаютъ русскимъ масламъ, что объясняется обиліемъ у насъ естественныхъ луговъ и пастбищъ. Но ихъ мнѣнію, Россіи въ экспортномъ дѣлѣ предстоптъ огромная будущность.

Сибирское масло получило на выставкѣ слѣдующія награды:

Большая золотая медаль.

1) Н. А. Сарову изъ Барнаульскаго района, Томск. губ. за *парижское соленое масло*.

Малая золотая медаль.

2) Скородумской артельной маслодѣльнѣ Ялуторовскаго уѣзда, Tobольской губ., за *экспортное и парижское соленая масла.*

3) Суерской артельной маслодѣльнѣ Ялуторовскаго уѣзда, Tobольской губ., за *парижское соленое масло.*

4) Малодубровской артельной маслодѣльнѣ Курганск. уѣзд., Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

5) Большедубровской артельной маслодѣльнѣ, Курганск. уѣзд., Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

6) Торговому Дому братьевъ Бландовыхъ Н. Н. и В. Н. и Шатаева А. Г. въ Курганск. уѣзд., Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

Большая серебряная медаль.

7) Ковюховской общественной казачьей маслодѣльнѣ въ Омскомъ уѣздѣ, Акмолинской обл., за *парижское соленое масло.*

8) Мариупольскому изъ Тюкалинскаго уѣзда, Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

Малая серебряная медаль.

9) Н. А. Сарову изъ Барнаульскаго уѣзда, Томской губ., за *экспортное масло.*

10) Торговому Дому Балакшина А. Н. и Ванюкова А. П. въ Курганскомъ уѣздѣ, Tobольск. губ., за *экспортное масло.*

11) Утчатекой общественной маслодѣльнѣ Ишимск. уѣзда, Tobольск. губ., за *экспортное масло.*

12) Локатинской артельной маслодѣльнѣ Курганскаго уѣзда, Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

13) Лисинской артельной маслодѣльнѣ Курганск. уѣзд., Tobольск. губ., за *парижское соленое масло.*

14) Мятинской артельной маслодѣльнѣ Курганск. уѣзд.,

Тобольск. губ., за *парижское соевое масло*.

Бронзовая медаль.

15) Торговому Дому А. Н. Балакишина и А. И. Ванюкова въ Курганск. уѣз., Тобольск. губ., за *парижское соевое масло*.

16) Емуртлинской артельной маслодѣльнѣ Ялutorовск. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

17) Чистоозерской артельной маслодѣльнѣ Ишимск. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

18) Аб. М. Мариупольскому въ Тюкалинск. уѣз., Тобол. губ., за *экспортное масло*.

19) Торговому Дому бр. Бландовыхъ Н. И. и В. И. и Шатаева А. И. въ Курганск. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

20) Бѣляковской артельной маслодѣльнѣ за *экспортное масло*.

21) Большедубровской артельной маслодѣльнѣ Кург. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

22. Конюховской общественной казачьей маслодѣльнѣ въ Омскомъ уѣз., Акмолинской обл., за *экспортное масло*.

Похвальный листъ.

23. Малыгину изъ с. Еланскаго, Тюкалинск. уѣз., Тобольск. губ., за *парижское соевое масло*.

24) Суерской артельной маслодѣльнѣ Ялutorовск. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

25) Торговому Дому О. Г. Паллизенъ въ Курганск. уѣз., Тобольск. губ., за *экспортное масло*.

Всего 25 наградъ 18-ти экзпонентамъ.



УКАЗАТЕЛЬ ЗАВОДОВЪ
ДЛЯ ВЫРАБОТКИ
СЛИВОЧНАГО МАСЛА
въ Западной Сибири.

(По свѣдѣніямъ къ июлю 1899 года).



ТОМСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

МАРИНСКІЙ УѢЗДЪ.

Итатская волость.

1. **С. Итатское.** (Жителей обоого пола 1651). Владѣлецъ крестьянинъ Кеаверій Францовичъ Крживоблоцкій. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.

КУЗНЕЦКІЙ УѢЗДЪ.

Салаирская волость.

2. **С. Гурьевское.** (Жит. 1217). Владѣлецъ тит. сов. Петръ Павловичъ Сувейдисъ. Открытъ въ 1898 г. для опыта. Мастера нѣтъ.

БІЙСКІЙ УѢЗДЪ.

Ануйская волость.

3. **С. Сибирячихинское.** (Жит. 1332). С.-Петербургскій купецъ Иванъ Абрамовичъ Саровъ. Открытъ въ іюнѣ 1898 г. Мастеръ Давидъ Ивановичъ Мартюшевъ. Перерабатывается въ годъ до 1500 пудовъ молока.

Нижне-Чарышская волость.

4. **Д. Огнева.** (Жит. 957). С.-Петербургскій купецъ Ив. Абра-

мовичъ Саровъ. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Николай Адовъ Петерсонъ изъ Лифляндской губ. Перерабатываетъ въ годъ около 7000 пудовъ.

5. С. Елбанское. (Жит. 855). С.-Петербургскій кунецъ Иванъ Абрам. Саровъ. Открытъ въ 1898 году. Мастеръ Генрихъ Юганъ Лунга изъ Лифляндской губ. Перерабатываетъ въ годъ около 18000 пуд.

6. Усть-Каменно-Истокское. (Коробейниково; жит. 2352). С.-Петербургскій кунецъ Саровъ Иванъ Абр. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Яковъ Антоновичъ Сестеръ изъ Лифляндской г. Перерабатываетъ до 3500 пуд. молока.

7. Коловый Мысъ. (Колова; жит. 421). С.-Петербургскій кунецъ Иванъ Абр. Саровъ. Открытъ 14 мая 1899 года.

Смоленская волость.

8. С. Смоленское. (Жит. 4851). Бѣльскій мѣшанинъ Александръ Дмитриевичъ Бычковъ въ компаніи съ инородцемъ Быстринскою инородною управы Александръ Андреевичъ Сафроновъ. Открытъ 1 мая 1899 г. Мастерами сами хозяева.

ЗМѢИНОГОРСКІЙ УѢЗДЪ.

Колыванская волость.

9. С. Маралинское. (Жит. 915). Товарищество бр. Шестаковыхъ, проживающихъ въ Чарынской станицѣ, Бѣльскаго уѣзда. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Василій Ивановичъ Конорупинъ, кр. Ярославской губерніи.

10. Д. Краснощекова. (Жит. 598). Крестьянинъ Митрофанъ Титовъ Морозовъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.

БАРНАУЛЬСКІЙ УѢЗДЪ.

Барнаульская волость.

11. С. Чистюньское. (Жит. 975). С.-Петербургскій кунецъ Иванъ

Абрамовичъ Саровъ. Открытъ въ 1896 г. Мастеръ Антонъ Осиповичъ Седеръ изъ Зетлядин. Перерабатываетъ въ годъ около 18000 пудовъ.

12. Д. Легостаева. (Жит. 760). С.-Петербургскій кунецъ Ив. Абрам. Саровъ. Открытъ въ 1899 году. Мастеръ Иванъ Андреевъ Парумъ.

13. Д. Панюшева. (Жит. 890). Александръ Порфирьевичъ Вертковъ. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Александръ Быстровъ. Перерабатываетъ до 7000 пудовъ молока.

Берская волость.

14. Близъ с. Берскаго мельница. Владиміръ Александровичъ Гороховъ. Открытъ въ 1896 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ около 5000 пудовъ молока.

Боровская волость.

15. С. Парфеновское. (Жит. 1008). Крестьянинъ Нижегородской губ. Сергѣй Ивановичъ Каплинскій. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Карпъ Захаровичъ Мальцовъ. Перерабатываетъ въ годъ около 10000 пудовъ молока.

16. Д. Балвашкова. (Жит. 702). Крестьянинъ Адріанъ Александровичъ Усовъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Тимофей Деметьевичъ Леонтьевъ. Перерабатываетъ около 2700 п. молока.

Бѣлоярская волость.

17. С. Гоньбинское. (Жит. 1010). Священникъ Макаренко. Открытъ въ 1898 г. Маслодѣльня работала только лѣто 1898 г., въ 1899 г. закрыта за недостаткомъ молока. Самое большое поступленіе молока было 52 пуда въ сутки.

Кулундинская волость.

18. С. Тюменцевское. (Жит. 1255). Барнаульскій мѣщанинъ Георгій Михайловичъ Безсоновъ. Открытъ 14 апрѣля

1898 г. Мастеръ Варфоломей Ельчинъ. Перерабатываетъ около 6000 пуд. молока.

19. С. Ильинское. (Жит. 559). Жена священника Вѣра Ивановна Дмитріева. Открытъ 8 іюня 1898 г. Мастеромъ Иванъ Григорьевичъ Александровскій. Перерабатываетъ въ годъ около 1500 п. молока.

Шадринская волость.

20. Д. Шилова. (Жит. 800). Крестьянинъ Иванъ Ереминъ Волковъ и К'. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Григорій Акимовъ Стрекаловъ. Перерабатываетъ въ годъ около 9000 п. мол.
21. Д. Зиминая. (Жит. 616). Тотъ же владѣлецъ. Открытъ въ 1898 году. Мастеръ Августъ Савва. Перерабатываетъ въ годъ около 7000 пудовъ молока.
22. С. Шадринское. (Жит. 1360). Крестьянинъ Иванъ Алексѣевичъ Зеленцовъ. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Михаилъ Яковлевичъ Якушинъ. Перерабатываетъ около 7000 пуд. молока.

Шаховская волость.

23. Д. Хорькова. Товарищество служащихъ при главномъ управленіи Алтайскаго округа. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Иванъ Ивановичъ Сычевъ изъ Красноуфимской сельско-хозяйственной школы. Перерабатываетъ въ годъ около 5000 пудовъ молока.

Ординская волость.

24. С. Верхъ-Алеусское. (Жит. 810). Священникъ Федоръ Ершевъ. Открытъ въ 1898 г.

ТОМСКІЙ УѢЗДЪ.

Чаусская волость.

25. Д. Больше-Оешинская. (Жит. 534). Колыванскій купецъ Никифоръ Дмитріевичъ Мезенцевъ. Открытъ 11-го мая

1898 г. Мастерами самъ и жена владѣльца. Переработывается молоко своихъ коровъ, въ годъ около 350 пуд.

КАННСКІЙ УѢЗДЪ.

Верхне-Каннская волость.

26. С. Осиновское. (Жит. 1531). Крестьянинъ Семенъ Ильичъ Розенфельдъ. Открытъ 22 іюня 1899 г. Мастеръ Маркъ Бульвахтеръ, обучавшійся на казенной фермѣ въ Канскѣ.
27. Тамъ же. Крестьянинъ Иванъ Петровичъ Ивановъ. Открытъ 1 апрѣля 1899 г. Мастеръ Сергій Петровичъ Петерсонъ изъ Норвегіи.
28. Д. Помельцева. (Жит. 179). Канскій мѣщанинъ Ефимъ Филипповъ Головинъ. Открытъ 1 іюня 1899 г. Мастеръ Борисъ Евсеевичъ Долголевскій.

Верхне-Омская волость.

29. Д. Мурашева. (Жит. 1023). Крестьянинъ Давидъ Моисеевичъ Шникульманъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Александръ Александровичъ. Переработываетъ въ годъ около 15000 пудовъ молока.
30. Д. Яркуль. (Жит. 1041). Крестьянинъ Иванъ Димитріевичъ Назаровъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Симонъ Ивановичъ Назаровъ.
31. Тамъ же. Колл. ассесс. Артимидъ Ивановичъ Понель. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Василій Котовъ. Переработываетъ въ годъ около 15000 пудовъ молока.
32. С. Угуйское. (Жит. 454). Кол. асс. А. И. Понель. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Владиміръ Повельевъ. Переработываетъ около 7000 пудовъ молока.
33. Тамъ же. Крестьянинъ Герасимъ Ивановичъ Захаровъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Переработываетъ въ годъ около 4000 пуд. молока.

34. Д. Селишъ. (Жит. 427). Крестьянинъ Леонтіи Герасимовъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Евгеніи Ивановичъ Медячукъ.
35. Д. Верхне-Омская. (Жит. 845). Крестьянинъ Василій Прокофьевичъ Жидковъ 2-й. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ сынъ хозяина Антопъ Васильевичъ Жидковъ.
36. Тамъ же. Крестьянинъ Степанъ Васильевичъ Тереховъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Тимофей Алексѣевичъ Афонасьевъ.
37. Тамъ же. Крестьянинъ Иванъ Спиридоновичъ Жидковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ сынъ хозяина Алексѣй Ивановичъ Жидковъ.
38. Д. Кочневая. (Жит. 598). Крестьянинъ Францъ Николаевичъ Сосновскій. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Игнатіи Мартынюкъ.
39. Близъ д.д. Кутновской и Вознесенской заимка Климова. Крестьянинъ Николай Кузьмичъ Поддымищковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ сынъ хозяина Алексѣй Поддымищковъ.
40. С. Казачемыское. (Жит. 1378). Крестьянинъ Дмитрій Павловичъ Ерофеевъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ изъ Курдяндіи.
41. Тамъ же. Кацискіи кунецъ Павелъ Николаевичъ Сосновскій. Открытъ въ 1899 году. Мастеръ сынъ владѣльца Антопъ Павловичъ Сосновскій.
42. С. Усть-Тарское. (Назарова; жит. 1302). Кацискій кунецъ Владиміръ Николаевичъ Сосновскій. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Моисей Степановичъ Нагрушевъ.
43. Тамъ же. Соломонъ Леонтьевичъ Зильберманъ. Открытъ въ 1898 г.
44. С. Камышевское. (Жит. 1304). Кацискій кунецъ Израиль

Беровъ Левинъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Александръ Германовъ Шильдеровъ. Перерабатываетъ около 22 т. п. молока.

45. Тамъ же. Потомств. граждан. Мартемьянъ Васильевичъ Архаровъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Николай Порфирьевичъ Осиповъ.

Вознесенская волость.

46. С. Вознесенское. (Жит. 1042). Аронъ Абрамовичъ Кладницкин. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Михохель Йоселевъ Хохуткинъ.

47. Тамъ же. Крестьяне Степанъ Осиповичъ Архиповъ и Василъ Кирилловичъ Бычковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Иванъ Леонтьевичъ Туминовъ.

48. Д. Красноярская. (Жит. 704). Александръ Абрамовичъ Платуновъ. Открытъ въ 1897 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ до 7000 п. молока въ годъ.

49. Тамъ же. Янкель Абрамовъ Кладницкин. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Людвигъ Беминъ. Перерабатываетъ въ годъ около 18000 п. молока.

50. Д. Кузнецова. (Жит. 344). Степанъ Осиповичъ Архиповъ и Василъ Кирилловичъ Бычковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Владиміръ Ивановичъ Максимовъ.

51. Тамъ же. Аронъ Абрамовъ Кладницкин. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Петръ Васильевичъ Разеказовъ.

52. Д. Малинина. (Жит. 321) Крестьянинъ Иванъ Смирдоновичъ Жидковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Денисъ Ивановичъ Жидковъ.

53. С. Щегловское. (Жит. 481). Крестьянинъ Иванъ Петровичъ Симбирневъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Мишей Казіоровъ.

54. Д. Сибирцева. (Жит. 345). Янкель и Аронъ Абрумовичи Кладнишкіе. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Криволаповъ.
55. С. Меньшиковское. (Жит. 455). Шинкельманъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Іосель Рубановичъ.

Иткульская волость.

56. Д. Чулымская. (Жит. 639). Крестьянинъ Веніаминъ Воробейниковъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Въ годъ перерабатываетъ до 1500 пуд.

Казанская волость.

57. Д. Голдобина. (Жит. 211). Кашевскій мѣщанинъ Исай Элле Кобыльницкій. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Аронъ Михайловичъ Маріупольскій.
58. Д. Бѣлова. (Жит. 550) Кузнецъ Авраамъ Гирша Маріупольскій. Открытъ 1 апрѣля 1899 года. Мастеръ Аврамъ Ешкнинъ.
59. С. Тагановское. (Жит. 508). Лейзеръ Аврумовичъ Масловъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Исай Наумовичъ Лондонъ. Перерабатываетъ до 15000 пуд.
60. С. Зюзинское (Жит. 1051). Крестьянинъ Петръ Галузинъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ въ годъ до 4000 пудовъ молока.
61. Д. Усть-Тандовская. (Жит. 586). Кашевскій мѣщанинъ Моисей Исаевичъ Чернаковъ. Открытъ 1 апрѣля 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.

Казаткульская волость.

62. С. Казаткульское. (Жит. 920). Крестьянинъ Моисей Еремѣевичъ Филатовъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ около 4000 п. молока въ годъ.
63. Д. Кулында. (Жит. 500). Крестьянинъ Абрамъ Григорьевичъ Маріупольскій. Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ до 8000 пудовъ молока.

64. Тамъ же. Тотъ же хозяинъ. Открытъ въ 1898 г. Перерабатываетъ около 16000 пудовъ молока.
65. Тамъ же. Крестьянинъ Ефремъ Волохинъ и К°. Открытъ въ 1898 году. Мастеръ Ефремъ Волохинъ. Перерабатываетъ около 6000 пудовъ молока.

Нижне-Каинская волость.

66. Д. Яркова. (Кичигина; жит. 726). Каинскій мѣщанинъ Адамъ Антоновичъ Верниковскій. Открытъ 1 мая 1899 г. Мастеръ Петръ Григорьевичъ Хомяковъ, обучавшійся на казенной Каинской фермѣ.
67. Д. Михайловская. (Жит. 278). Крестьянинъ Исая Григорьевичъ Крымскій. Открытъ въ мартѣ 1899 года Мастеръ Яковъ Григорьевичъ Ароновъ
68. С. Верхне - Ичинское (Толщина; ж. 309). Исая Григорьевичъ Крымскій. Открытъ 1 мая 1898 г. Мастеръ Исая Яковлевичъ Каменецкій. Перерабатываетъ около 4000 пуд. молока въ годъ.
69. Д. Гжатская (Барчинская; жит. 457). Каинскій мѣщанинъ Шлема Гдоль Гиршевъ Феферманъ. Открытъ въ февралѣ 1899 г. Мастеръ Хаймъ Гиршъ Янкелевъ Козеоровъ.
70. С. Булатовское (Каменево; жит. 997). Крестьянинъ Дмитрій Васильевичъ Михайловъ. Открытъ 22 го апрѣля 1899 г. Мастеръ Александръ Гавриловичъ Карновъ.
71. Тамъ же. Каинскій 2 й гильдіи купецъ Давидъ Исаевичъ Коганъ. Открытъ 11 мая 1898 г. Мастеръ Луишъ Тимофеевичъ Мѣшалкинъ, обучавшійся въ школѣ молочнаго хозяйства Н. В. Беренцагина. Перерабатываетъ въ годъ около 12000 пуд. молока.

Покровская волость.

72. С. Покровское. (Жит. 1871). Зеликъ Исаевъ Фельдманъ.

Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Андрей Алексѣевичъ Шевелевъ, обучавшійся въ Шанталовской сельско-хозяйственной школѣ.

73. **С. Турумовское.** (Жит. 845). Крестьянинъ Дмитрій Михайловичъ Кучковъ. Открытъ 12 января 1899 г. Мастеръ Фердинандъ Икнонъ изъ Лифляндской губерніи.
74. Тамъ же. Антонъ Казиміровичъ Ковалюнасъ. Открытъ 26 февраля 1899 г. Мастеръ Иванъ Афанасьевичъ Черепановъ.
75. **Д. Козловая.** (Жит. 523). Мѣщанинъ г. Тары Федоръ Афиногеновичъ Щегловъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Иванъ Ксенофонтовичъ Щегловъ.
76. **С. Карачинское.** (Жит. 1376). Канскій купецъ Иванъ Ивановичъ Антонычевъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Адольфъ Зоринъ изъ Лифляндской губерніи.
77. Тамъ же. Курганскій купецъ Михаилъ Дмитриевичъ Кучковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ изъ Лифляндской губ.
78. **Д. Осинцева.** (Жит. 160). Канскій купецъ Иванъ Ивановичъ Антонычевъ. Открытъ 15 Марта 1899 г. Мастеръ Константинъ Хоровскій.
79. **Д. Ново-Феклина.** (Жит. 517). Авраамъ Гиринъ Исковъ Мариупольскій. Открытъ 15 февраля 1898 г. Мастеръ Гидалий Авраамовичъ Веліцъ. Перерабатываетъ около 9000 пудовъ молока въ годъ.
80. Тамъ же. Крестьянинъ Проконій Пикитичъ Дерягинъ. Открытъ 11 апрѣля 1898 г. Мастеръ Алексѣи Михайловичъ Дерягинъ. Перерабатываетъ около 7000 п. молока въ годъ.
81. **Д. Погорѣлка.** (Жит. 850). Зеликъ Исаевичъ Фельдманъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Михаилъ Вишняковъ.

82. Тамъ же. Крестьянка Евдокія Михайловна Лумнова. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Евтихій Парфеновъ.
83. С. Антошинское. (Жит. 727). Зеликъ Исаевичъ Фельдманъ. Открытъ 18 декабря 1898 г. Мастеръ Соломонъ Яковлевичъ Мариупольскій, обучавшійся на артельныхъ заводахъ въ Курганскомъ уѣздѣ подъ руководствомъ инструктора молочнаго хозяйства Вл. Теоф. Сокульского. Перерабатываетъ до 10000 пуд. молока въ годъ.
84. Д. Назарова. (Жит. 597). Крестьянинъ Дмитрій Михайловичъ Кучковъ. Открытъ 24 марта 1899 г. Мастеръ Константинъ Дмитриевичъ Кучковъ.

Усть-Тартасская волость.

85. С. Старо-Тартасское. (Жит. 967). Чиновникъ Семенъ Матвѣевичъ Оедюшинъ. Открытъ въ 1897 году. Мастеръ Иванъ Линкинъ. Перерабатываетъ около 22000 пудовъ молока въ годъ.
86. Тамъ же. Яковъ Авраамовичъ Кладницкій. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Фрид. Экъ.
87. Д. Новый - Тартасъ. (Жит. 1062). Чиновникъ Семенъ Матвѣевичъ Оедюкинъ. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Зиновій Лешафевъ. Перерабатываетъ въ годъ около 10000 пудовъ молока.
88. Тамъ же. Моисей Бузанскій. Открытъ 3 апрѣля 1899 г. Мастеръ Максимъ Кабзаевъ.
89. Д. Попово-Заимская. (Жит. 671). Яковъ Кладницкій. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Карлъ Керракъ, обучавшійся въ Павлиновской школѣ маслосѣлія. Перерабатываетъ до 40000 пудовъ молока въ годъ.
90. Тамъ же. Чиновникъ Василій Андреевичъ Гарфъ. Открытъ 18 марта 1899 г. Мастеръ Семенъ Мезеревичъ.

91. С. Спасское. (Жит. 1195). Барнаульскій мѣщанинъ Василій Ивановичъ Силинъ. Открытъ въ декабрѣ 1898 г. Мастеръ Григорій Бѣлоусовъ.
92. Тамъ же. Крестьяне Михаилъ Ѳомичъ Томиловъ. Открытъ въ декабрѣ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.
93. Тамъ же. Крестьяне Вьюшковъ и Сапрыгинъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Вьюшковъ.
94. Д. Орлова. (Жит. 415). Дмитрій Кучковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Иванъ Черензенъ изъ Данія.
95. С. Усть-Илезское. (Жит. 571) Крестьянинъ Федоръ Щегловъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Федоръ Севастьяновъ.
96. Д. Бурсынина. (Жит. 328). Полиевкъ Домрачевъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ, обучавшійся на артельныхъ заводахъ Тобольской губ.
97. Д. Байсаголь. (Жит. 95). Францъ Навловскій. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.
98. Д. Староложникова. (Жит. 151). Исакъ Барановскій. Открытъ въ 1899 г. Мастеромъ Ахматулла Пичугуловъ.
99. Д. Яркуль. (Жит. 186). Крестьянинъ Леонтія Герасимовъ. Открытъ 1 апрѣля 1899 г. Мастеръ Григорій Ушаковъ.

Шипицинская волость.

100. С. Шипицинское. (Жит. 693). Тарскін мѣщанинъ Федоръ Афиногеновичъ Щегловъ. Открытъ 11 марта 1899 года. Мастеръ Александръ Пиквтичъ Зайцевъ.
101. Д. Минина (Ощенкова; жит. 675). Крестьянинъ Иванъ Михайловичъ Романовъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Осипъ Козьминъ.
102. С. Урѣзь. (Жит. 913). Давыдъ Шкипельманъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Алексѣй Лопатинъ.

103. Д. Каминская. (Жит. 649) Зейликъ Исаевичъ Фельдманъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Михаилъ Андреевичъ Робинцевъ.

Юдинская волость.

104. С. Юдино. (Жит. 523). Каинскій кунецъ Михаилъ Маріупольскій. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Иванъ Иядриковичъ Иильманъ. Перерабатываетъ около 7000 пуд. молока.

105. Д. Блюдцы. (Жит. 459). Авраамъ Григорьевичъ Маріупольскій. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Антонъ Триерсъ.

106. Тамъ же. Крестьяне Иванъ Сергѣевичъ и Александръ Осиповичъ Куминовы. Открытъ въ 1899 году. Мастеръ Степанъ Куминовъ.

107. Тамъ же. Крестьянинъ Григорій Авраамовичъ Масловъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Давидъ Масловъ.

108. Д. Матвѣева (Челгина; жит. 117). Крестьяне Иванъ Сергѣевичъ и Александръ Осиповичъ Куминовы. Открытъ въ 1899 году. Мастеръ Прохоръ Ивановъ.

109. Д. Ново-Песчаная. (Жит. 542). Каинскій кунецъ Михаилъ Яковлевичъ Маріупольскій. Открытъ въ 1898 г. Мастера нѣтъ. Перерабатываетъ около 2000 пуд. молока въ годъ.

110. Д. Чистоозерная (Новая Деревня; жит. 312). Крестьянинъ Иванъ Вонифатіевичъ Бычковъ. Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Герасимъ Адріановъ.

111. Д. Заозерная. (Жит. 385). Каинскій кунецъ Михаилъ Яковлевичъ Маріупольскій. Открытъ въ 1899 году. Мастеръ Ефимъ Береговой.

112. С. Кошкульское. (Жит. 788). Авраамъ Григорьевичъ Маріупольскій. Открытъ въ 1897 г. Мастеръ Иванъ Митро-

фановичъ Семеренко. Перерабатываетъ около 2000 п. молока въ годъ.

113. Д. Заячья (Болдыревка; жит. 190). Крестьянинъ Пикифоръ Димитріевичъ Болдыревъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Василій Григорьевичъ Прохоровъ. Перерабатываетъ около 1500 пуд. въ годъ.

114. Близъ г. Каниска казенная ферма. Мастеръ Левшинъ.

ТОВОЛЬСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

ТЮКАЛИНСКІЙ УѢЗДЪ.

Баженовская волость.

115. Д. Окуневка. (Жит. 630) Антонъ Казиміровъ Щепанскій (почт. адресъ: Тюкалинскъ, д. Окуневка). Открытъ въ январѣ 1899 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ.

Больше-Песчанская волость.

116. Д. Грязнова. (Жит. 343). Семенъ Тимофеевичъ Шарановъ (почт. адр.: ст. Песль-Куль, зап. сиб. ж. д., черезъ Больше-Песч. вол. прав.). Открытъ 25 мая 1898 г. Мастеръ Петръ Молчановъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.

117. Д. Осинава. (Жит. 474). Тамбовскій купецъ Поповъ. Открытъ въ 1897 году. Перерабатываетъ въ годъ около 17000 пуд. молока.

Драгунская волость.

118. С. Лѣсковское. (Жит. 704). Козьма Ивановичъ Бородинъ. Открытъ въ мартѣ 1899 года. Мастеръ Ефимъ Глущенко.

119. Д. Долгановка. (Жит. 443). Иванъ Федоровичъ Тюменцевъ. Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеръ Андрей Захаровичъ Квитковскій. Перерабатываетъ въ годъ 8000 пуд. молока.

120. Д. Мокшина. (Жит. 494). Кондратій Платоновичъ Соловьевъ. Открытъ въ іюнѣ 1898 года. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ въ годъ 3500 пуд. молока.
121. Д. Драгунская. (Жит. 754). Михаилъ Моцеевичъ Ицковичъ. Открытъ въ мартѣ 1898 года. Мастеръ Петръ Боллотъ. Перерабатываетъ въ годъ 2500 пуд. молока.
122. Д. Утичье. (Жит. 555). Семенъ Михайловичъ Челноковъ. Открытъ въ апрѣлѣ 1899 г. Мастеръ Григорій Крунибергъ. Переработала за 2 мѣсяца 500 п. молока.
123. Д. Называиха. (Жит. 489). Владиславъ Антоновичъ Бландовскій и К^о. Открытъ въ январѣ 1899 года. Мастеръ Юліи Тенсонъ. Переработала за полгода 8000 п.
Еланская волость.
124. С. Еланское (Жит. 1861). Михаилъ Борисовичъ Маріупольскій. Открытъ въ сентябрѣ 1897 г. Мастеръ Егоръ Чистовъ. Перерабатываетъ въ годъ 32000 пуд. молока.
125. Тоже. Сергій Авраамовичъ Малыгинъ. Открытъ 1-го іюня 1898 года. Мастеръ Алексѣи Малыгинъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.
126. Тоже. Игдальго Моисеевичъ Цинсесъ. Открытъ 1-го мая 1899 г. Мастеръ Антонъ Лидгманъ.
127. Тоже. Крестьяне Еланской артели. Открытъ 1-го мая 1899 года. Мастеръ Иванъ Елоровъ.
128. Д. Усть-Горская. (Жит. 744). Соломонъ Самойловичъ Маріупольскій. Открытъ въ декабрѣ 1898 г. Мастеръ Самуилъ Маріупольскій. Перерабатываетъ 15000 пуд. молока въ годъ.
129. П. Красно-Никольскій. (Жит. 509). Исай Соломоновичъ Сорокинъ. Открытъ въ апрѣлѣ 1899 г. Мастеръ Исай Сорокинъ.

130. П. Поировскій. (Жит. 442). Крестьяне Покровской артели. Открыть 1-го мая 1899 г. Мастеръ Павелъ Костенко.
131. Д. Чинавина. (Жит. 830). Яковъ Самойловичъ Мариупольскій. Открыть 11 іюня 1898 г. Мастеръ Василій Шенеловъ.
132. Д. Хомутиная. (Жит. 838). Авраамъ Михайловичъ Мариупольскій. Открыть 1-го февраля 1899 года. Мастеръ Михаилъ Писаревъ.
133. Д. Нижне Омская. (Жит. 977). Гавріилъ Антоновичъ Айснеръ. Открыть въ декабрь 1898 г. Мастеръ Иванъ Пустоозеровъ. Перерабатываетъ въ годъ 7000 пуд. молока.
134. Тоже. Фердинандъ Казиміровичъ Цибульскій. Открыть въ февраль 1899 года. Мастеръ Степанъ Преображенскій.

Камышенская волость.

135. Колонія Рыжкова (она же Чухонская; жит. 1017). Карлъ Симоновичъ Галвинъ. Открыть 1 апрѣля 1898 года. Мастеръ владѣлецъ завода Галвинъ. Перерабатываетъ въ годъ 11000 пуд. молока. Почт. адресъ ст. Крутинская, Тюкалинскаго уѣзда.

Карасукская волость.

136. Д. Ингалинская. (Жит. 883). Николай Васильевичъ Шанскій (почтовый адресъ: Кулачинское волостное правленіе въ с. Красноярское, Тюкалинскаго уѣзда). Открыть 1-го марта 1899 года. Мастеръ Павелъ Ерастовичъ Тарасовъ.

Кобырдакская волость.

137. С. Кобырдакское. (Жит. 959). Крестьянинъ Павелъ Федоровичъ Тумановъ. (Почтовый адресъ: г. Тюкалинскъ, с.

Кобырдакъ). Открытъ 1-го апрѣля 1899 года. Мастеръ Григорій Ефимовичъ Мокрушинъ.

Колмаковская волость.

138. Д. Сажина. (Жит. 729). Сергѣи Петровичъ Задитиранчукъ. Открытъ въ апрѣлѣ 1899 года. Мастеръ Василій Подгорновъ.

Крутинская волость.

139. С. Крутинское. (Жит. 692). Тюкалинскіи 2-й гильдіи купецъ Василій Игнатьевичъ Фирстовъ. (Почт. адр: г. Тюкалинскъ). Открытъ 16-го мая 1898 года. Мастеръ Иванъ Васильевичъ Фирстовъ. Перерабатываетъ годъ 8000 пуд. молока.

140. Д. Б. Софониха. (Жит. 384). Василій Игнатьевичъ Фирстовъ. (Почт. адр.: г. Тюкалинскъ). Открытъ 1 марта 1899 года. Мастеръ Александръ Степановичъ Ланинъ.

Кулачинская волость.

141. С. Кулачинское. (Жит. 687). Николай Васильевичъ Шанскій. Открытъ въ апрѣлѣ мѣсяцъ 1898 года.

Куликовская волость.

142. С. Юрьевское. (Жит. 896). Артельная маслодѣльня. Артельный староста Иванъ Варламовъ. Открытъ въ маѣ 1898 года. Мастеръ Андрей Ивановичъ Явсень. Перерабатываетъ въ годъ 30000 пуд. молока.

143. С. Круто-Лучинское. (Жит. 1112). Іуда Авраамовичъ Пушиковъ. Открытъ въ маѣ 1899 года. Мастеръ Алексѣи Васильевичъ Соколовъ.

144. Д. Калачини. (Жит. 743). Іуда Авраамовичъ Пушиковъ. Открытъ 6 го мая 1899 г. Мастеръ Павелъ Кириіановичъ Усачевъ. Съ 15 іюня за слабымъ поступленіемъ молока прекратила работы.

Локтинская волость.

145. **С. Локтинское.** (Жит. 689). Калпестратъ Степановичъ Давыдовъ. (Почт. адр.: ст. Калачики, зап. сиб. жел. дороги). Открытъ 22-го іюля 1898 г. Мастеръ Василіи Баскаковъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 п. молока.
146. **Д. Соловецкая.** (Жит. 550). Георгій Антоновичъ Айснеръ. (Адресовать на с. Еланское). Открытъ 11-го мая 1899 года. Мастеръ Андрей Рунгесъ.
147. **Д. Кузнецова.** (Жит. 413). Каинскій кузнецъ Венедиктъ Петровичъ Ерофеевъ. Открытъ 1 іюня 1898 г. Перерабатываетъ до 7000 пуд. молока.
148. **Лютеранская колонія.** заимка Ивановская. Исидоръ Казиміровичъ Камарскій. (Адресовать на ст. Шадринскую, зап. сиб. жел. дороги). Открытъ 1 мая 1899 г. Мастеръ Трофимъ Масловъ.
149. **При ст. Шадринской.** (Жит. 123). Сергій Авраамовичъ Малыгинъ. Открытъ 30 марта 1899 г. Мастеръ Владиміръ Малыгинъ.

Лузинская волость.

150. **С. Лузино.** (Жит. 1680). Владиславъ Антоновичъ Бландовскій и Мееръ Моисеевичъ Ицковичъ. (Адресовать на ст. Кочубаево). Открытъ въ сентябрѣ 1898 г. Мастеръ Владиміръ Аникіевъ. Переработано за 6 мѣс. 6000 п. молока.
151. **Д. Лебяжья.** (Жит. 1435). Николай Павловичъ Поповъ. (Адресовать на ст. Кочубаево). Открытъ въ январѣ мѣсяцѣ 1898 года. Мастеръ Антонъ Бернеръ. Перерабатываетъ въ годъ 3000 пуд. молока.
152. **С. Зарослое.** (Жит. 593). Иванъ Андреевичъ Моисеевъ. (Адресовать на ст. Медвѣжью). Открытъ въ февралѣ 1899 г. Мастеръ Карлъ Яисонъ.

153. **С. Шуваевка.** (Жит. 579). Дмитрій Федоровичъ Челюсовъ. (Адресовать на ст. Кучубаево). Открытъ въ январѣ 1898 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 1500 пуд. молока.

Любинская волость.

154. **С. Любино.** (Жит. 1172). Торговый Домъ Г. І. Паллизентъ. Открытъ въ мартѣ 1896 года. Мастеръ Мнѣ Лалъ. Перерабатываетъ въ годъ 10500 пуд. молока.
155. **С. Больше-Могильное** (Крюковка; жит. 725). Федоръ Васильевичъ Серебрянниковъ. (Адресовать въ г. Омскъ). Открытъ въ апрѣлѣ 1899 г. Мастеръ Иванъ Эдрексонъ.
156. Тамъ же. Михаилъ Ивановичъ Пашининъ и Іуда Авраамовичъ Пусчиковъ. Открытъ въ апрѣлѣ 1899 года. Мастеръ Михаилъ Юминъ.
157. **Д. Мало-Могильная.** (Жит. 477). Матвій Петровичъ Прокуряковъ. (Адресовать въ гор. Омскъ). Открытъ въ апрѣлѣ 1899 г. Мастеръ Мартинъ Гребенниковъ.
158. **Д. Верблюжинское.** (Жит. 1175). Людвигъ Дементьевичъ Микетрайтисъ (Адресовать на г. Омскъ). Открытъ въ маѣ 1899 г. Мастеръ Адамъ Россиянъ.

Покровская волость.

159. **С. Крестинское.** (Жит. 1330). Двейръ Гиршовичъ Лейферовъ. Открытъ въ февралѣ 1898 года. Мастеръ Ааронъ Лейферовъ. Перерабатываетъ въ годъ 5000 п. молока.

Саргатская волость.

160. **С. Сибирско Саргатское.** (Жит. 1504). Василій Павловичъ Савельевъ. (Адресовать: Омскъ, Бутырскій форштадтъ д. Фролова). Открытъ 1 марта 1899 г. Мастеръ Іоганъ Юрьевичъ Томманъ.
161. **С. Битеинское.** (Жит. 1105). Евстигней Панкратьевичъ Бакановъ и Николай Васильевичъ Шанскій. Открытъ

въ маѣ 1898 года. Мастеръ Константинъ Антиновичъ Тарасовъ. Перерабатываетъ въ годъ 21000 п. молока.

ТАРСКИЙ УѢЗДЪ.

162. Г. Тара. (Жит. 6826). Кунецъ Николай Николаевичъ Машинскій. Открытъ въ 1898 году. Перерабатываетъ около 29000 пуд. молока.

163. Тамъ же. Кунецъ Глизманъ. Открытъ въ 1899 году.

164. Тамъ же. Мѣщанинъ Марковъ. Открытъ въ 1899 году.

Бертамакская волость.

165. С. Муромцево. (Жит. 1702). Открытъ въ 1899 году.

Бутаковская волость.

166. Д. Чекруши. (Жит. 228). Евилъ Николаевичъ Надѣинъ. (Адр. въ г. Тару). Открытъ 23 апрѣля 1899 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ.

Карташевская волость.

167. С. Копьевское. (Жит. 1203). Самуилъ Леонтьевичъ Коноваловъ. (Адресовать въ с. Еваншинское). Открытъ въ мартѣ 1899 года. Мастеръ Самуилъ Леонтьевичъ Коноваловъ.

168. Д. Рѣзина. (Жит. 822). Іуліанъ Антоновичъ Хайновскій. (Адресовать въ село Еваншинское). Открытъ въ мартѣ 1899 года. Мастеръ Іоганъ Янзень.

169. Д. Воробьевна. (Жит. 303). Сергѣй Авраамовичъ Малыгинъ. (Адресовать въ с. Еланское). Открытъ въ мартѣ 1899 года. Мастеръ Павелъ Серѣбвичъ Малыгинъ.

Корсинская волость.

170. Д. Бражникова. (Жит. 654). Тома Михайловичъ Голынский. (Адресовать въ г. Тару). Открытъ въ маѣ 1898 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ.

Логиновская волость.

171. С. Логиновское. (Жит. 495). Николай Николаевич Машинский. (Адресовать въ г. Тару) Открыть 27 апрѣля 1899 г. Мастеръ Александръ Павловичъ Никулинъ.

Такмыкская волость.

172. С. Такмыкское. (Жит. 1127). Никандръ Семеновичъ Мелехинъ. (Адресовать въ с. Еваншинское). Открыть въ июлѣ 1898 г. Мастеръ Дмитрій Суминъ Перерабатываетъ въ годъ до 3500 пуд. молока.

ИШИМСКІЙ УѢЗДЪ.

Армизонская волость.

173. Д. Бердюгина. (Жит. 353). Братья Феодентъ и Иванъ Сутягинъ. (Адресовать ст. Лебазье въ с. Мокроусово, Илutorовскаго уѣзда). Открыть 1 февраля 1898 года. Мастеръ Андрей Осиповичъ Сарнетъ. Перерабатываетъ въ годъ 2000 пуд. молока.

174. С. Снегиревское. (Лягуны: жит. 345). Валентинъ Семеновичъ Гудковъ. (Адресъ: черезъ ст. Лебазье въ с. Мокроусовское, Илutorовскаго уѣз.). Открыть 1 апрѣля 1899 г. Мастеръ Францъ Антоновичъ Андрулисъ.

175. Д. Орлова. (Жит. 552). Трифонъ Поликарповичъ Ереминъ. Открыть 6 марта 1899 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ.

Бердюжская волость.

176. С. Калматское. (Жит. 1837). Егоръ Осиповичъ Рыльскихъ. Открыть 1 марта 1899 г. Мастеръ Провъ Бѣлоносовъ.

Боровская волость.

177. С. Боровское. (Жит. 827). Александра Матвѣевна Пузырева. (Адресъ: г. Ишимъ). Открыть 19-го мая 1898 г. Мастерницей сама владѣлица. Перерабатываетъ въ годъ 4834 пуд. молока.

Бѣловская волость.

178. С. Бѣлое. (Жит. 1545). Теодоръ Винтцъ и К°. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 13 мая 1898 г. Мастеръ Иванъ Ивановичъ Казануль. Перерабатываетъ въ годъ 3671 пуд. молока.

Голышмановская волость.

179. С. Голышмановское. (Жит. 1256). Яковъ Ивановичъ Широковъ. Открытъ 12 марта 1898 г. Мастеръ Петръ Покровский. Переработано въ годъ 13525 пуд. и 24 фун. молока.

Дубынская волость.

180. С. Дубынское. (Жит. 1480). Иванъ Васильевичъ Богдановъ. Открытъ 1 марта 1898 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 6000 пуд. молока.
181. Д. Грачи. (Жит. 1288). Павелъ Ивановичъ Пономаревъ. (Адресовать черезъ г. Петропавловскъ). Открытъ 15-го марта 1899 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Переработанъ по 31 мая 1899 г. 2800 пуд. молока.

Ильинская волость.

182. С. Ильинское. (Жит. 1584). Игнатій Людвиговичъ Лукомскій. (Адресовать въ ст. Зерендинскую, Акмолинской области). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеръ Иванъ Ивановичъ Гейманъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 пудовъ молока.
183. Д. Ельцева. (Комарова; жит. 738). Иванъ Петровичъ Фыгинъ. Открытъ 1 января 1899 г. Мастеръ Михаилъ Ивановичъ Фыгинъ.

Каменская волость.

184. С. Каменское. (Жит. 1192). Александръ Петровичъ Шатаевъ (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 25 февраля

1898 г. Мастеръ Михаилъ Виноградовъ. Переработываетъ въ годъ 5000 пуд. молока.

Красноярская волость.

185. Д. Долматова. (Жит. 939). Андрей Андреевичъ Чернышевъ. Открытъ съ 1 марта 1899 года. Мастеръ Юсифъ Федоровичъ Высытневъ.

186. Частное владѣніе наследниковъ купца Д. Н. Смолина. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 5 сентября 1895 г. Мастеръ Максимъ Васильевичъ Соколовъ. Переработываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.

Локтинская волость.

187. С. Смирновское. (Жит. 1121). Денисъ Михайловичъ Атамановъ. Открытъ 5 мая 1899 г. Мастеръ Иванъ Дроновъ.

188. С. Мизоновское. (Жит. 2371). Крестьянинъ Трифонъ Поликарповичъ Ереминъ. Открытъ 15 іюля 1899 г. Мастеръ Трофимъ Ереминъ.

Малышенская волость.

189. С. Малышенское. (Жит. 809). Павелъ Петровичъ Кармацкій. (Адресовать черезъ ст. Голышмановскую). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеръ Карлъ Мартыновичъ Шейглеръ. Переработываетъ въ годъ 34531 пуд.

Сладковская волость.

190. С. Сладковское. (Жит. 737). Кунецъ Николай Павловичъ Поновъ. Открытъ 21 марта 1898 г. Мастеръ Августъ Ивановичъ Таммъ. Переработываетъ въ годъ 15000 п. молока.

191. Д. Никулина. (Жит. 915). Николай Павловичъ Поновъ. Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеръ Василій Максимовъ.

вичъ Пѣтушковъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 п. молока.

192. Д. Остропятова. (Жит. 201). Кондратій Филимоновичъ Архиповъ. Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 1000 п. молока.

193. С. Усовское. (Жит. 827). Наслѣдники Курганскаго 1-й гильдіи куица Дмитрія Ивановича Смолина. Открытъ въ октябрѣ 1897 г. Мастеръ Павелъ Яковлевичъ Хомяковъ. Перерабатываетъ въ годъ 22000 пуд. молока.

Теплодубровская волость.

194. Д. Угловая, выселокъ с. Теплодубровскаго. (Жит. 118). Алексѣй Пикифоровичъ Пичкановъ. (Адресовать черезъ ст. Пѣтухово зан. сиб. жел. дор.). Открытъ 25 августа 1898 года. Мастеръ Емельянъ Матвѣевичъ Матросовъ. Перерабатываетъ въ годъ 18000 пуд. молока.

195. Д. Стрѣлецкая. (Жит. 907). Теодоръ Васильевичъ Впитипъ. Открытъ въ мартѣ 1897 г. Мастеръ Робертъ Ивановичъ Бреттъ. Перерабатываетъ 55000 пуд.

Уктузская волость.

196. С. Уктузское. (Жит. 1339). Александръ Петровичъ Шатаевъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 17-го мая 1898 г. Мастеръ Петръ Яковлевичъ Рѣшавскій. Перерабатываетъ въ годъ 7000 пуд. молока.

Устьламенская волость.

197. С. Устьламенское. (Жит. 1142). Николай Павловичъ Шатровичъ. Открытъ съ апрѣля 1899 г. Мастеръ Генрихъ Иръ.

Утчанская волость.

198. С. Утчанское. (Жит. 640). Общественная маслодѣльня. (Адресовать черезъ ст. Пѣтухово зан. сиб. жел. дор.).

Открыть 7 июня 1897 г. Мастеръ Титъ Патинъ. Перерабатываетъ въ годъ 16000 пуд. молока.

199. С. Долговское. (Жит. 1253). Артельная маслодѣльная. (Адресовать черезъ ст. Илухово, зап. сиб. жел. дор.). Открыть 5 марта 1898 года. Мастеръ Иванъ Псаевъ. Перерабатываетъ въ годъ 13741 пуд. молока.

200. Д. Гомзина. (Жит. 439). Андрей Даниловичъ Урванцевъ. (Адресовать черезъ ст. Илухово). Открыть 11 февраля 1899 г. Мастеромъ самъ хозяинъ.

Частоозерская волость.

201. С. Частоозерское. (Жит. 1295). Артельная маслодѣльная. Открыть 1 февраля 1898 года. Мастеръ Козьма Аввакумовъ. Перерабатываетъ въ годъ 23000 пуд.

202. Д. Бѣляковна. (Жит. 1419). Артельная маслодѣльная. Открыть 1 марта 1899 г. Мастеръ Федоръ Пренщевъ.

203. С. Лихановское. (Жит. 937). Иванъ Ивановичъ Шандуровъ. (Адресовать на Могилевское волостное правленіе, Курганскаго уѣзда). Открыть 1 марта 1899 года. Мастеръ Дмитрій Сидоровъ.

КУРГАНСКІЙ УѢЗДЪ

Аргашульская волость.

204. Д. Песьяная. (Жит. 810). Николай Ефимовичъ Гоголевъ. (Адресъ: г. Екатеринбургъ). Открыть 10 мая 1899 г. Мастеръ Мартинъ Ивановичъ Мятерь.

Байдарская волость.

205. Д. 2-я Дубровная. (Жит. 512). Артельная маслодѣльная. Открыть въ мартъ 1897 г. Мастеръ Зифредъ Августовичъ Веще. Перерабатываетъ въ годъ около 39250 п. молока.

Баширская волость.

206. С. Романовское. (Жит. 1058). Александръ Александровичъ

Вальковъ. Открытъ въ ноябрѣ 1897 года. Мастеръ Александръ Ширковъ. Перерабатываетъ въ годъ 9000 п. молока.

207. С. Половинское. (Жит. 1626). Власть Ананьевичъ Горевановъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ въ ноябрѣ 1896 года. Мастеръ Генрихъ Сестеръ. Перерабатываетъ въ годъ 11667 пуд. молока.

208. Д. Чулошная. (Жит. 475). Власть Ананьевичъ Горевановъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ въ мартѣ 1897 г. Мастеръ Созонтъ Мироновъ. Перерабатываетъ въ годъ 15000 пуд. молока.

Брылинская волость.

209. С. Чимѣевское. (Жит. 1009). Александръ Петровичъ Шатаевъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 23 апрѣля 1899 г. Мастеръ Егоръ Ивановичъ Абросимовъ.

Бьлозерская волость.

210. Д. Кулинова. (Жит. 797). Александръ Петровичъ Шатаевъ. (Адр. въ г. Курганъ). Открытъ въ мартѣ 1896 года. Мастеръ Александръ Жуинъ. Перерабатываетъ въ годъ 33000 пуд. молока.

Введенская волость.

211. Около деревни Старо Сидоровой (Поговунка; жит. 540). Т-ва Балакшинъ и Вапюковъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ 26 мая 1897 г. Мастеръ Павелъ Ивановъ. Перерабатываетъ годъ до 12000 пуд. молока.

Глядянская волость.

212. С. Глядянское. (Жит. 1015). С.-Петербургскій кунецъ Александръ Александровичъ Вальковъ. Открытъ въ мартѣ 1896 г. Мастеръ Федоръ Сергѣевичъ Маракасовъ. Перерабатываетъ въ годъ 6000 пуд. молока.

Дубровская волость.

213. **С. Дубровское.** (Жит. 939). Артельная маслодѣльня (Почт. адр. черезъ ст. Варганы, зап.-сиб. жел. дор.). Открытъ въ январѣ 1897 года. Мастеръ Нантеленмонъ Цирятѣвъ. Перерабатываетъ въ годъ 30000 п. молока.

Елошанская волость.

214. **С. Елошанское.** (Жит. 2217). Елена Александровна Лебедкина. (Адресовать въ с. Новозанимское, Плуторовскаго уѣзда). Открытъ въ февралѣ 1896 года. Мастеръ Федоръ Паульменстеръ. Перерабатываетъ 18000 пуд. молока въ годъ.

215. **Д. Козловна.** (Жит. 188). Михаилъ Алексѣевичъ Карданольцевъ. Открытъ въ маѣ 1898 года. Мастеръ Петръ Карданольцевъ. Перерабатываетъ въ годъ 29400 пуд. молока.

216. **Д. Песьяная.** (Жит. 467). Семенъ Ивановичъ Урванцовъ. Открытъ въ маѣ 1897 года. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ въ годъ 14000 пуд. молока.

Иковская волость.

217. **Д. Рычкова.** (Жит. 735). Александръ Петровичъ Шатаевъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ въ маѣ 1896 года. Мастеръ Владиміръ Афанасьевичъ Бѣляевъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.

218. **С. Бузанъ.** (Жит. 325). Александръ Петровичъ Шатаевъ. Открытъ 1 января 1898 г. Мастеръ Павелъ Димитріевичъ Красавинъ. Перерабатываетъ въ годъ 13000 пуд. молока.

Камышевская волость.

219. **С. Камышевское.** (Жит. 595). Александръ Александровичъ Вальковъ. (Почт. адр.: С.-Петербургъ, Обуховскій мостъ д. № 14) Открытъ въ мартѣ 1895 г. Мастеръ

Степанъ Иякифоровичъ Долинъ. Перерабатываетъ въ годъ 62000 пуд. молока.

Кривинская волость.

220. Д. Лисья. (Жит. 1445). Артельная маслодѣльня. Открытъ въ мѣс 1897 года. Мастеръ Максимъ Левшинъ. Перерабатываетъ въ годъ 25000 пуд. молока.

Курейнская волость.

221. С. Курейское. (Жит. 1074). Адріанъ Тимофеевичъ Мотовилинъ и К^я. Открытъ въ апрѣль 1897 года. Мастеръ Андрей Снятковъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 п. молока.

Лебяжьевская волость.

222. С. Лебяжье. (Жит. 1225). Иванъ Ивановичъ Самвелъ-янцевъ, потомств. поч. гражд. Открытъ 23 марта 1898 г.

223. Тамъ же. Торгов. Домъ Паллизенъ. Открытъ 1-го января 1898 года.

224. Д. Плоская (Жит. 684). Торгов. Домъ Паллизенъ. Открытъ 1-го января 1898 г.

Лопатинская волость.

225. С. Лопатинское. (Жит. 1511). Артельная маслодѣльня. Открытъ въ мартъ 1897 г. Мастеръ Константинъ Шабловскій. Переработалъ въ 1897 году, 23625 п. 17¹/₂ фун., въ 1898 г. 42851 пуд 32¹/₂ фун. молока.

Макушинская волость.

226. С. Чебаковское. (Жит. 869). Иванъ Ивановичъ Самвелъ-янцевъ. Открытъ 1-го января 1899 года. Мастеръ Антонъ Емельяновъ.

227. С. Обутковское. (Жит. 1319). Иванъ Михеевичъ Малышевъ. Открытъ 1-го февраля 1899 г. Мастеръ Сергій Соченьковъ.

228. С. Сусловское. (Жит. 842). Михаилъ Квинтіановичъ

Огурцевъ. Открытъ 3 го марта 1898 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 1080 пуд. молока.

Мало-Чаусовская волость.

229. **Имѣніе Луговое.** Доминикъ Лаврентьевичъ Карчевскій. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ въ мартѣ 1896 г. Мастеръ Василій Александровичъ Тютюнецъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.

230. **Имѣніе Чернорѣченское.** Доминикъ Лаврентьевичъ Карчевскій. Открытъ въ мартѣ 1896 г. Мастеръ Александръ Селивановъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 п. молока.

231. **Имѣніе Мякинина.** Наумъ Михайловичъ Мякинничъ. Открытъ 1 ноября 1895 г. Мастеръ Мина Наумовичъ Мякинничъ. Перерабатываетъ въ годъ 32000 пуд. молока.

232. **Д. Хохловатики.** (Кронанц. жит. 113). Александръ Алекс. Вальковъ. Открытъ въ январѣ 1896 г. Мастеръ Кирилъ Золотаревъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 п. молока.

Марайская волость.

233. **С. Марайское.** (Жит. 1085) Вологская маслодѣльная. Открытъ 10 февраля 1898 г. Мастеръ Антонъ Осиповичъ Уриляжъ. Перерабатываетъ въ годъ 39238 п. 33 фунт. молока.

Мендерская волость.

234. **С. Скопинское.** (Жит. 757). Павелъ Евгеньевичъ Борисовъ. (Адресовать въ г. Курганъ). Открытъ въ февралѣ 1897 года. Мастеръ Яковъ Павловичъ Борисовъ. Перерабатываетъ въ годъ 45000 пуд. молока.

Меньшиковская волость.

235. **С. Меньшиковское.** (Жит. 1272). Александръ Александров. Вальковъ. (Почт. адр.: С.-Петербургъ, Обуховскій Мостъ № 109, 14). Открытъ въ январѣ 1895 г. Мастеръ Илья

Тимофеевичъ Ломаковъ. Перерабатываетъ въ годъ 30982 пуд. молока.

236. Д. Галишева. (Жит. 1163). Тарасъ Михайловичъ Раковъ и Иванъ Меньшиковъ. Открытъ 1 января 1897 г. Мастеръ Николай Павловичъ Меньшиковъ. Перерабатываетъ въ годъ 30340 пуд. молока.

Митинская волость.

237. С. Митинское. (Жит. 1741). Артельная маслодѣл. Открытъ 21 іюня 1896 г. Мастеръ Силвестръ Александровичъ Старцевъ. Перерабатываетъ въ годъ до 42000 п. мол.

Мошлевская волость

238. Д. Утичья. (Жит. 644) Навель Николаевичъ Тютринъ. Открытъ въ іюнь 1898 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 1800 пуд. молока

239. Д. Шелелова (Жит. 688). Константинъ Михайловичъ Пякитинъ. открытъ въ январѣ 1898 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 8000 п. молока.

240. Д. Куртанъ. (Жит. 1153) Андрей Семеновичъ Рыльскій съ товарищами. Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ 1000 п. м.

241. Д. Б. Каменная. (Жит. 555). Валентинъ Степановичъ Гудковъ. Открытъ въ ноябрѣ 1897 г. Мастеръ Е. Антонъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 пуд. молока.

Моревская волость.

242. С. Моревское. (Жит. 798). Артельная маслодѣлня. Перерабатываетъ около 18000 пуд. молока.

243. С. Щучье Осиновна. (Жит. 325). Торг. домъ Г. Г. Наллизенъ. (Почт. атр.: С.-Петербургъ, Васильевскій островъ. 17 линія д. N 2). Открытъ въ январѣ 1897 г. Мастеръ Карлъ Давыдовичъ Зандманъ. Перерабатываетъ въ годъ 40000 пуд. молока.

Моршихинская волость.

244. **С. Моршихинское.** (Жит. 2473). Кунецъ Иванъ Михеевичъ Малышевъ (Почт. адр.: г. Курганъ). Открытъ 1 декабря 1897 г. Мастеръ Григорій Скоромныхъ. Перерабатываетъ въ годъ 15400 пуд. молока.

245. **С. Казаринское.** (Жит. 703). Артельная маслодѣльня. Перерабатываетъ около 10000 пуд. молока.

Мостовская волость.

246. **С. Мостовское.** (Жит. 799). Августа Ивановича Елеуфьева. Открытъ въ апрѣль 1898 г. Мастеръ Павелъ Буздуковъ.

247. **Д. Богданова.** (Жит. 240) Анатолий Ивановичъ Черепановъ. Открытъ въ декабрь 1898 г. Мастеръ Станиславъ Шаміотъ.

Нижне-Алабужская волость.

248. **С. Нижне Алабужское.** (Жит. 997). Афанасій Тимофеевичъ Герасимовъ. Открытъ въ мартъ 1898 г. Мастеромъ сынъ владѣльца Николай Афанасьевичъ Герасимовъ. Перерабатываетъ въ годъ 4000 п. молока.

249. **С. Гладковское.** (Жит. 1366). Силангін Ивановичъ Корнильцевъ. (Почт. адр.: с. Чернавское, Курганскаго уѣзда). Открытъ въ мартъ 1898 г. Мастеръ Иванъ Ивановичъ Стенинъ. Перерабатываетъ въ годъ 8000 пуд. молока.

Надеринская волость.

250. **Имѣніе Ивановское.** Чиновникъ Иванъ Яковлевичъ Трофимовъ. (Почт. адр.: г. Курганъ) Открытъ 1 апрѣля 1897 г. Мастеръ Алексѣи Осиповъ. Перерабатываетъ въ годъ 12000 пуд. молока.

Плотниковская волость.

251. **Д. Плотникова.** (Борушка: жит. 1177). Александръ Александровичъ Бальковъ. Открытъ въ февраль 1897 г. Мастеръ

Осипъ Семеновичъ Кучинъ. Перерабатываетъ въ годъ 7000 пуд. молока.

252. Д. Мочалова. (Бавыцкова: жит. 310). Ал. Ал. Вальковъ. Перерабатываетъ около 2000 пуд. молока.

Силоматовская волость

253. Д. Хуторы. (Жит. 450). Иванъ Ивановичъ Самвельянцевъ. (Почт. адр.: черезъ ст. Лебяжьевскую зап. сиб. жел. дор. въ село Лебяжьевское). Открытъ въ апрѣлѣ 1899 г. Мастеръ Миъ Картау.

Салтосарайская волость.

254. С. Пьянковское. (Жит. 799). Павелъ Евгеньевичъ Борисовъ. (Почт. адр.: г. Курганъ). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Мастеръ Иванъ Федоровичъ Даниловъ. Перерабатываетъ въ годъ 25000 пуд. молока.

Сычевская волость.

255. Д. Варгаши. (Жит. 862). Курганскій купецъ Паумъ Михаилъ Ивановичъ Мякишинъ. (Адресовать черезъ г. Курганъ въ с. Коробениково, Малочаусовской вол.). Открытъ 7 октября 1897 г. Мастеръ Калина Ивановичъ Посто-валовъ. Перерабатываетъ въ годъ 27211 пуд. молока.

Тебенякская волость.

256. С. Першинское. (Жит. 1080). Александръ Петровичъ Шатаевъ и К°. Открытъ въ февралѣ 1897 года. Мастеръ Александръ Николаевичъ Саванинъ. Перерабатываетъ въ годъ около 37000 пуд. молока.

Усть-Суерская волость.

257. С. Усть-Суерское. (Пухова: жит. 606). Александръ Петровичъ Шатаевъ и К°. Открытъ въ январѣ 1897 года. Мастеръ Архипъ Камчуговъ. Перерабатываетъ въ годъ 32142 пуд. 31 фунт. молока.

Утятская волость.

258. **С. Утятское.** (Жит. 1011). Александръ Александровичъ Вальковъ. Открытъ 20 июня 1894 года. Мастеръ Александръ Федоровичъ Розовъ. Перерабатываетъ въ годъ 47201 пуд. 19 фунт. молока.
259. Имѣніе близъ дер. Раковой Дмитрій Пикапоровичъ Матвѣевъ. Открытъ 1-го ноября 1897 года. Мастеръ Михаилъ Анатольевичъ Василювъ. Перерабатываетъ въ годъ 24000 пуд. молока.

Чернавская волость.

260. **Д. Раскатиha.** (Жит. 1250) Александръ Александровичъ Вальковъ. Открытъ 7-го февраля 1896 года. Мастеръ Иванъ Тюрягинъ. Перерабатываетъ въ годъ 32000 п. молока.
261. **С. Чернавское.** (Жит. 1507). Иванъ Ивановичъ Корнилюцевъ. Открытъ въ февраль 1898 г. Мастеръ Степанъ Шваревъ. Перерабатываетъ въ годъ 14000 п. молока.
262. **С. Давыдовское.** (Жит. 2527). Артельная маслодѣльная. Открытъ 15-го мая 1897 года. Мастеръ Константинъ Скрыпинъ. Перерабатываетъ въ годъ 5000 пудовъ молока.

Шмаковская волость.

263. Земельный участокъ 10 верстахъ отъ с. Шмаковского. Михаилъ Ивановичъ Худяковъ. Открытъ 10-го октября 1898 года. Мастеръ Хрисіанъ Ивановичъ Гальсинъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.
264. Земельный участокъ близъ д. Сумовой. Семенъ Ивановичъ Полушинъ. Открытъ 1-го февраля 1897 года. Мастеръ Хрисанфъ Яковлевичъ Чекуринъ. Перерабатываетъ въ годъ 20000 пуд. молока.

ЯЛУТОВСКИЙ УѢЗДЪ.

Верхъ-Суерская волость.

265. Д. Ошуркова. (Жит. 691). Стенанъ Евдокимовичъ Номеловъ. Открытъ 4-го марта 1899 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ.

266. С. Верхъ-Суерское. (Жит. 446). Климентій Федоровичъ Бородкинъ. Открытъ 1-го мая 1898 года. Мастеромъ самъ владѣлецъ. Перерабатываетъ въ годъ до 3000 п. молока.

Емуртлинская волость.

267. С. Емуртлинское. (Жит. 1343). Артельная маслодѣльня. Открытъ въ мартъ 1897 года. Мастеръ Василій Федоровичъ Бочаровъ. Перерабатываетъ въ годъ 17048 п. молока.

268. Д. Моревская. (Жит. 1096). Артельная маслодѣльня. Открытъ въ февраль 1896 года. Мастеръ Иванъ Афанасьевичъ Охочонинъ. Перерабатываетъ въ годъ 19127 пуд. 33 фун. молока.

Заводоуковская волость.

269. Д. Падунъ (при винокуренномъ заводу; жит. 977). Торговый домъ наследниковъ А. О. Поклевкаго Козель. (Почт. адр.: с. Заводоуковское). Открытъ 1-го января 1899 года. Мастеръ датскій подданный Вольдемаръ Бай-Петерсенъ.

Ингалинская волость.

270. С. Ингалинское. (Жит. 1264.) Купецъ Анатолий Федотовичъ Ботовъ (живетъ въ д. Тютриной, Суерской волости). Открытъ 19-го мая 1897 года. Мастеръ Владимиръ Буровъ. Перерабатываетъ въ годъ 30000 пудовъ молока.

Кизакская волость.

271. С. Нижне-Манайское. (Жит. 535). Карпъ Саввичъ Поля-

ковъ. (Адресовать черезъ Ялutorовскъ въ с. Емуртлинское). Открытъ 15-го марта 1898 года. Мастеръ Александръ Поляковъ, сынъ владѣльца. Перерабатываетъ въ годъ 7000 пуд. молока.

Красногорская волость.

272. Д. Яровская. (Жит. 501). Осдоръ Иларионовъ, Андроновъ. Открытъ въ апрѣль 1898 года. Мастеръ Василій Васильевъ. Перерабатываетъ въ годъ 16000 пуд. молока.

273. Д. Лога. (Жит. 737). Климентій Степановичъ Вишеневъ. Открытъ въ январь 1898 года. Мастеръ Павелъ Сыщиковъ. Перерабатываетъ въ годъ 23362 п. молока.

Тыбаевская волость.

274. С. Сунгурово. (Жит. 384). Анатолий Оседотовичъ Ботовъ. Открытъ въ мартъ 1898 года. Мастеръ Владимиръ Буровъ. Перерабатываетъ въ годъ 8799 пуд. молока.

Мокроусовская волость.

275. Д. Ереминъ. (Жит. 566) Братья Суганины. (Адресовать черезъ ст. Лебяжью, зап. сиб. жел. дор., въ с. Мокроусово) Открытъ въ мартъ 1897 года. Мастеръ Иванъ Соченьковъ. Перерабатываетъ въ годъ 25000 п. молока.

276. С. Мокроусовское. (Жит. 1139) Иванъ Ивановичъ Меньшиковъ и К'. (Адресовать черезъ ст. Лебяжью, зап. сиб. жел. дор.). Открытъ въ февраль 1898 г. Мастеръ Антонъ Огородъ. Перерабатываетъ въ годъ 37200 пуд. молока.

Мостовская волость.

277. С. Мостовское. (Жит. 938). Василій Георгіевичъ Вилижанинъ. Открытъ 6-го июня 1898 г. Мастеръ Георгій Ивановичъ Востковъ. Перерабатываетъ въ годъ 500 п. молока.

278. С. Турушевское. (Жит. 920). Александра Борисовна

Шилова. (Адресовать через ст. Исетскую, Ялуторовскаго уѣзда). Открыть въ апрѣлѣ 1897 года. Мастеръ Павелъ Кириіановичъ Усачевъ. Перерабатываетъ въ годъ 5276 пуд. молока.

Новозаимская волость.

279. С. Новозаимское. (Жит. 1789). Товарищество братьевъ Ченцовыхъ. Открытъ 1 го января 1898 года. Мастеръ Петръ Григорьевичъ Эрхъ. Перерабатываетъ въ годъ 39896 пуд. 21 фун. молока.

Омутинская волость.

280. Д. Большая Крута (Жит. 1254). Товарищество братьевъ Ченцовыхъ. Распорядитель Товарищества Николай Филипповичъ Ченцовъ. Открытъ 16 го декабря 1896 года. Мастеръ Василій Григорьевичъ Швецевъ. Перерабатываетъ въ годъ 3000 пуд. молока.

281. Д. Окуневна. (Жит. 1363). Товарищество братьевъ Ченцовыхъ. Распорядитель Николай Филипповичъ Ченцовъ. Открытъ 10 го мая 1898 года. Мастеръ Петръ Барышевъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 пудъ молока.

Пятковская волость.

282. С. Колесниковское. (Жит. 1506). Тимофей Михайловичъ Козьминъ. Открытъ въ маѣ 1898 г. Мастеръ Яковъ Маргиновичъ Геръ. Перерабатываетъ въ годъ 8050 пуд.

283. Д. Киселева. Артельная маслодѣльня. Открытъ въ мартѣ 1897 г. Мастеръ Иванъ Даниловичъ Козьминъ. Перерабатываетъ въ годъ около 8000 пуд. молока.

Слободобешкильская волость.

284. С. Слободобешкильское. (Жит. 1699). Александра Павловна Елсуфьева. (Адресовать через ст. Красногорскую, Ялуторовскаго уѣзда). Открытъ 18 декабрѣ 1898 года.

Мастеръ Алексѣй Ефимовичъ Шоринъ. Перерабатываетъ въ годъ 10000 пуд.

Суерская волость.

285. С. Суерское. (Жит. 1546). Артельная маслосл. Открытъ 26 февраля 1897 г. Мастеръ Яковъ Гальвинъ. Перерабатываетъ въ годъ 19595 пуд.

286. Д. Скородумова. (Жит. 793). Артельная маслосл. Открытъ 19 мая 1896 г. Мастеръ Семенъ Конѣкинъ. Перерабатываетъ въ годъ 30540 пуд.

Томиловская волость.

287. Д. Новый Кавдыкъ. (Жит. 474). Михаилъ Димитріевичъ Сизыхъ. (Почт. адр.: г. Ялуторовскъ). Открытъ 15 іюля 1898 г. Мастеръ Федоръ Федоровичъ Витте. Перерабатываетъ въ годъ до 600 пуд. молока.

Шороховская волость.

288. С. Шорохово. (Жит. 1303). Потомст. почетная гражданка Анна Яковлевна Памфилова. (Почт. адр.: г. Тюмень). Открытъ 10 мая 1899 г. Мастеръ Григорій Сергѣевичъ Шуваловъ.

Юринская волость.

289. Д. Бушуева. (Жит. 1090). Федоръ Кирилловичъ Порядниъ. Открытъ 15 іюня 1898 г. Мастеръ Даніилъ Исидоровичъ Ударцевъ. Перерабатываетъ въ годъ 1932 пуд. молока.

ТЮМЕНСКІЙ УѢЗДЪ.

Червишевская волость.

290. Близъ с. Червишевскаго Чернорѣченская ферма. Потом. почетн. гражданка Анна Яковлевна Памфилова. (Почт. адр.: г. Тюмень). Открытъ въ мартѣ 1886 г. Мастеръ Александръ Янушкинъ. Перерабатываетъ въ годъ около 4500 пуд. молока.

ОРЕНБУРГСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

ЧЕЛЯБИНСКІЙ УѢЗДЪ.

Воскресенская волость.

291. Д. Мало-Таяташинская. Иванъ Яковлевичъ Соловьевъ 2-й. Открытъ 30 апрѣля 1899 г. Мастеръ Петръ Ивановичъ Рахманинъ.

Доловская волость.

292. С. Долговское. Иванъ Канитоновичъ Сорвинъ. (Адресъ: с. Куртамышъ, Оренб. губ.). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Александръ Дормидонтовичъ Ильиныхъ. Перерабатываетъ въ годъ около 3000 пуд. молока.

Заманиловская волость.

293. Д. Чертова. Петръ Ивановичъ Насѣдкинъ. (Почт. адр.: Куртамышъ, Оренб. губ.). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Степанъ Касьяновъ. Перерабатываетъ въ годъ около 15000 пуд. молока.

294. Д. Дулина. Петръ и Никита Ивановичи Папуловы (Адресъ: ст. Усть-Уйская). Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Иванъ Максимовичъ Кузнецовъ.

295. Д. Дудина. Георгій Васильевичъ Архиновъ и Михаилъ Федоровичъ Дудинъ. (Адресъ: ст. Усть-Уйская). Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Георгій Васильевичъ Архиновъ.

296. С. Заманиловское. Петръ Ивановичъ Насѣдкинъ. (Адресъ: с. Куртамышъ). Открытъ въ 1899 г. Мастеръ Степанъ Львовичъ Головачевъ.

Куртамышская волость.

297. С. Закамалдино. Александръ Николаевичъ Крюковъ и К. (Почт. адр.: с. Куртамышъ). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Григорій Михайловичъ Тушинъ. Перерабатываетъ въ годъ около 6000 пуд. молока.

298. **С. Обанино.** Ксенофонтъ Федоровичъ Мезенцевъ. (Адр.: с. Куртамышъ). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Федоръ Митрофановичъ Юковъ. Перерабатываетъ около 10000 пудовъ молока въ годъ.

Маслейская волость.

299. **С. Маслейское.** Павелъ Павловичъ Галкинъ. (Почт. адр.: с. Введенское). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Тимофей Малахѣвичъ Малыгинъ. Перерабатываетъ около 2500 п. молока въ годъ.

300. **Тамо же.** Никита Федоровичъ Павловъ. (Почт. адресъ: с. Введенское). Открытъ въ 1898 г. Мастеромъ самъ хозяинъ. Перерабатываетъ въ годъ около 5000 п. м.

Становская волость.

301. **С. Косолапово.**

Таловская волость.

302. **С. Таловское.** Сергѣи Петровичъ Шарабакинъ. (Адресъ: ст. Свѣриноголовская, Оренб. губ.). Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Христофоръ Ивановичъ Межеряушинъ, обучался въ имѣніи Бильдерлина въ Занолье, С.-Петербур. губ. Перерабатываетъ въ годъ около 4000 пуд. молока.

303. **С. Масловское.** С. Н. Шарабакинъ. Открытъ въ 1898 г. Мастеръ Степанъ Минсевичъ Ивановъ. Перерабатываетъ около 2500 пуд. молока въ годъ.

Усть-Уйская волость.

304. **Д. Кочердыкъ.** Алексѣи Федоровичъ Волковъ. Открытъ въ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ около 10000 пуд. молока.

АКМОЛИНСКАЯ ОБЛАСТЬ.

ОМСКІЙ УѢЗДЪ.

Николаевская станция.

305. Ст. Николаевская. (Жит. 998). Казакъ Григорій Евлампьевичъ Грязновъ. Открытъ 9 марта 1899 г.

Омская станция.

306. Войсковой участокъ N 67. Крестьянинъ собственникъ Василии Спирidonовичъ Редеръ. (Адр.: г. Омскъ). Открытъ 20 мая 1899 г.
307. Войсковой участокъ N 64. Логгинъ Спирidonовичъ Ардаковъ. (Адр.: г. Омскъ). Открытъ 20 мая 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 12000 пуд. молока.

Черлаковская станция.

308. Ст. Черлановская. (Жит. 1021). Омскій 2-й гильдіи куонецъ Захаръ Яковлевичъ Маріупольскій (Адр.: г. Омскъ, свои домъ). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 15000 пуд. молока.
309. Пос. Больше-Атмаскій. (Жит. 901). Омскій 2-й гильдіи куонецъ Захаръ Яковлевичъ Маріупольскій. (Адресъ: г. Омскъ, свои домъ). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 15000 пуд. молока.

Покровская станция.

310. Пос. Елизаветскій. (Жит. 475). Захаръ Яковл. Маріупольскій (Адр.: г. Омскъ). Открытъ въ мартѣ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 15000 пуд. молока.

ПЕТРОПАВЛОВСКІЙ УѢЗДЪ.

Вознесенская станция.

311. Пос. Боголюбовскій. (Жит. 2542). Николай Романовичъ Джебко. (Адр.: ст. Вознесенская). Открытъ 10 мая 1899 г.

312. Близъ пос. Боголюбскаго ферма. Отставной подпоручикъ Леонидъ Григорьевичъ Яковлевъ. (Адр.: г. Петропавловскъ) Открыта въ маѣ 1899 г.

Новорыбинская станция.

313. Ст. Новорыбинская. (Жит. 1145). Курганскій 2-й гильдіи купецъ Власть Ананьевичъ Горевановъ. (Адр. г. Курганъ). Открытъ 1 марта 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 14000 пуд. молока.

Петропавловская станция.

314. Близъ пос. Бишнульскаго ферма. Петропавловскіи мѣщанинъ Сентъ Акчуринъ. (Адр.: г. Петропавловскъ). Открытъ въ маѣ 1899 г.

315. Близъ пос. Плоскаго ферма. Дворянинъ Станиславъ Рафанловичъ Вансовичъ. (Адр.: г. Петропавловскъ). Открытъ въ апрѣлѣ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ около 2500 пуд. молока.

Иртышская станция.

316. Пос. Новомихайловскій. (Жит. 375). Курганскій 2-й гильдіи купецъ Власть Ананьевичъ Горевановъ. (Адресъ: г. Курганъ). Открытъ въ сентябрѣ 1898 г. Перерабатываетъ въ годъ 5000 пуд. молока.

317. Пос. Кабаній. (Жит. 844). Александръ Калашниковъ. (Адр.: г. Курганъ). Открытъ въ апрѣлѣ 1898 г. Переработалъ въ годъ 8127 пуд. молока.

Иртышгорьковская станция.

318. Пос. Песчаный. (Жит. 757). Челябинскіи мѣщан. Александръ Ивановичъ Усенскій. (Адр.: ст. Звѣриноголовская, Оренбургской губерніи). Открытъ 5 апрѣля 1898 года. Перерабатываетъ въ годъ 1300 пуд. молока.

Явленская волость.

319. С. Петровское. (Жит. 1078). Крестьянское Петровское общество. Открыть 7 мая 1899 г.

ПЕРМСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ УѢЗДЪ

320. Близъ с. Метлина имѣніе Анастасьевка. Землевладелец Всеволодъ Александровичъ Соловьевъ. (Адр. черезъ Кыштымъ). Открыть въ 1898 г. Мастерница. Перерабатываетъ въ годъ около 1500 пуд. молока.

КАМЫШЛОВСКИЙ УѢЗДЪ.

321. Ст. Поклевская Пермь-Тюменской желѣзной дороги. Имѣніе Поклевскаго-Козель.

ИРБИТСКИЙ УѢЗДЪ.

322. С. Краснослободское. Имѣніе А. Н. Виноградова. Открыть въ 1899 году.

323. Близъ с. Волкова. Ирбитская земская ферма. Открыть въ 1897 году.

Дополненіе списка и поправки по сообщеніямъ, полученнымъ во время его печатанія).*

ТОМСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

КАНСКИЙ УѢЗДЪ

Нижне-Канская волость.

324. Д. Гжанская. Никита Григорьевичъ Забабуровъ.

ТОВОЛЬСКАЯ ГУБЕРНІЯ.

ТЮКАЛИНСКИЙ УѢЗДЪ

Кулачинская волость.

325. С. Красноярское. (Жит. 844). Московскій купецъ Бака-

*.) Неточности въ наименованіи владельцевъ, а равно пропуски фамилий мастеровъ пополнены въ алфавитномъ указателѣ.

новъ и дворянинъ Шанскій. Открытъ 1 мая 1899 года. Мастеръ Данилъ Ивановичъ Грачевъ изъ школы Н. В. Верещагина.

ТАРСКИЙ УѢЗДЪ.

Бергмакская волость.

326. Д. Первая Дурнова. (Жит. 660). Федоръ Захаровичъ Лисинъ. (Адр. черезъ ст. Евганинское въ с. Муромнево). Открытъ 3 мая 1899 г. Мастеръ Александръ Лисинъ.
327. Д. Мартынова. (Жит. 720). Владиміръ Карловичъ Венсъ. (Адр.: с. Юдино, Канского уѣзда, Томской губерніи). Открытъ 1 марта 1899 г. Мастеръ Иванъ Поповъ.
328. Тамъ же. Францъ Николаевичъ Сосновскій. (Адр.: дер. Кочнева, Верхъ-Омской вол., Канского уѣзда, Томской губерніи). Открытъ 15 іюля 1899 г. Мастеръ Игнатіи Мартынюкъ.

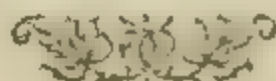
ЯЛУТОРОВСКИЙ УѢЗДЪ

Омутинская волость.

329. С. Омутинское. (Жит. 1043). Андрей Николаевичъ Васильевъ и К^н. Открытъ 1 марта 1899 г. Мастеръ Федоръ Степановичъ Новиковъ.

Заводы, пункты которыхъ точно не определены.

330. Ст. Міасская. (Челябинскаго уѣзда?). Петръ Ивановичъ Пасѣдкинъ. Открытъ въ 1899 г.
331. Влизъ ст. Чернавскій. (Челяб. уѣзд.?). Коншловъ Петръ Ивановичъ.
332. Заводъ Колунаева въ Челяб. уѣздѣ (?).
333. Заводъ Южова въ Челяб. уѣздѣ (?).
334. Ст. Зеренда. (Петропавл. уѣздѣ?). Игнатіи Львовичъ Лукомскій.



Алфавитный указатель владельцев маслодельных заводов.

(Цифра означает порядковый № маслодельни въ списке).

- Акчуринъ С. 314.
Андроновъ Ю. Л. 272.
Антонычевъ Н. Н. 76, 78.
Ардаковъ Л. С. 307.
Архаровъ М. В. 45.
Архиновъ С. О. и Бычковъ
В. К. 47, 50.
Архиновъ К. Ф. 192.
Архиновъ Г. В. и Дудинъ М.
Ю. 295.
Айснеръ Г. А. 133, 146.
Артели. маслодельни 127,
130, 142, 199, 201, 202,
205, 213, 220, 225, 237,
242, 245, 262, 267, 268,
283, 285, 286.
Атамановъ Д. М. 187.
Бакановъ Е. Н. и Шанскій
Н. В. 161, 325.
Батакининъ А. Н. и Ванюковъ
А. Н. Т-во 211.
Барановскій И. 98.
Безсоновъ Г. М. 18.
Бландовскій В. А. и Ицко-
вичъ М. М. 150.
Бландовъ В. Н. и Н. Н. и
Шатаевъ А. Н. 184, 196,
209, 210, 217, 218, 256,
257.
Бландовскій В. А. и К^о 123.
Богдановъ Н. В. 180.
Болдыревъ Н. Д. 113.
Борисовъ Н. Е. 234, 254.
Бородинъ К. Н. 118.
Бородинъ К. Ю. 266.
Ботовъ А. Ю. 270, 274.
Бузанскій М. 88.
Бычковъ А. Д. и Сафроновъ
А. А. 8.
Бычковъ В. К. и Архиновъ
С. О. 47, 50.
Бычковъ Н. В. 110.
Бѣшенцевъ К. С. 273.
Бѣляковская артель 202.
Вайсовичъ С. Р. 315.
Васильевъ А. Н. 329.
Вальковъ А. А. 206, 212,
219, 232, 235, 251, 252,
258, 260.
Вейсъ В. К. 327.
Верниковскій А. А. 66.
Вертковъ А. Н. 13.
Вилижантинъ В. Е. 277.
Виноградовъ А. Н. 332.
Вяптинъ Т. и К^о 178, 195.
Волостная марайская масло-
дельня 233.
Волковъ А. Ю. 304.
Волковъ Н. Е. и К^о 20, 21.
Волохинъ Е. и К^о 65.
Ворофейниковъ В. 56.
Вьюшковъ и Саурьгинъ 93.
Галузинъ Н. 60.

Галвинъ К. С. 135.
Галкинъ Н. Н. 299.
Гарфъ В. А. 90.
Герасимовъ А. Т. 248.
Герасимовъ Л. 34, 99.
Глизманъ А. М. 163.
Гоголевъ Н. Е. 204.
Головинъ Е. Ф. 28.
Голынский О. М. 170.
Горевановъ В. А. 207, 208,
313, 316.
Гороховъ В. А. 14.
Грязновъ Г. Е. 305.
Гудковъ В. С. 174, 241.

Давыдовъ К. С. 145.
Давыдовская артель 262.
Дерягинъ Н. Н. 80.
Джебо Н. Р. 311.
Дмитріева В. Н. 19.
Долговская артель 199.
Домрачевъ Н. 96.
Дубровская артель 205, 213.
Дудинъ М. О. и Архиповъ
Г. К. 294.

Еланская артель 127.
Елсуфьева А. Н. 246.
Елсуфьева А. Н. 284.
Емуртлинская артель 267.
Ереминъ Т. Н. 175, 188.
Ерофеевъ В. Н. 147.
Ерофеевъ Д. Н. 40.
Ершовъ О. 24.

Жидковъ 2-й В. П. 35.
Жидковъ Н. С. 37, 52.

Забабуровъ П. Г. 324.
Захаровъ Г. Н. 33.
Задыбранчукъ С. Н. 138.
Зеленцовъ И. А. 22.
Зильберманъ С. Л. 43.

Ивановъ Н. Н. 27.
Ирбитская земская ферма
323.
Ицковичъ М. М. 121.
Ицковичъ М. М. и Бландов-
скій В. А. 150.

Казаркинская артель 245.
Каинская казенная ферма
114.

Калашниковъ А. 317.
Камарскій П. К. 148.
Каплинскій С. Н. 15.
Карданольцевъ М. А. 215.
Кармацкій П. Н. 189.
Карчевскій Д. Л. 229, 230.
Киселевская артель 283.
Кладницкій Я. А. 49, 86, 89.
Кладницкій Я. А. и А. А. 54.
Клодинскій А. А. 46, 51.
Кобыльницкій Н. Я. 57.
Ковалюнасъ А. К. 74.
Коганъ Д. Н. 71.
Козьминъ Т. М. 282.
Колунаевъ 332.
Коноваловъ С. Л. 167.
Коньловъ П. Н. 331.
Корняльцевъ Н. Н. 261.
Корнильцевъ С. Н. 249.
Крживоблоцкій К. Ф. 1.
Крымскій П. Г. 67, 68.

Крюковъ А. Н. и К^о 297.
Куминовы Н. С. и А. О. 106,
108.

Кучковъ Д. М. 73, 84, 94.
Кучковъ М. Д. 77.

Лебедкина Е. А. 214.
Левинъ Н. Б. 44.
Лейферовъ Д. Г. 159.
Лисинъ Ю. З. 326.
Лисинская артель 220.
Лонатинская артель 225.
Лукомскій Н. Л. 182, 334.
Лумнова Е. М. 82.

Макаренко свящ. 17.
Малыгинъ С. А. 125, 149, 169.
Малышевъ Н. М. 227, 244.
Марайская волостная 233.
Маріупольскій А. М. 132.
Маріупольскій А. Г. 58, 63,
64, 79, 105, 112.
Маріупольскій З. Я. 308,
309, 310.
Маріупольскій М. Б. 124.
Маріупольскій М. Я. 104,
109, 111.
Маріупольскій С. С. 128.
Маріупольскій Я. С. 131.
Марковъ С. Д. 164.
Масловъ Л. А. 59.
Масловъ Г. А. 107.
Матвѣевъ Д. Н. 259.
Машинскій Н. Н. 162, 171.
Мезенцевъ Н. Д. 25.
Мезенцевъ К. Ю. 298.
Мелехинъ Н. С. 172.

Меньшиковъ Н. Н. и К^о 276.
Микстрайтисъ Л. Д. 158.
Митинская артель 237.
Михайловъ Д. В. 70.
Моревская артель 242, 268.
Морозовъ М. Т. 10.
Мотовилинъ А. Т. 221.
Моисеевъ Н. А. 152.
Мякинцъ Н. М. 231, 255.

Надѣинъ Е. Н. 166.
Назаровъ Н. Д. 30.
Насѣдкинъ Н. И. 293, 296,
330.
Никитинъ К. М. 239.

Общественная маслодѣльная
198, 319.
Обуховъ Н. Е. 165.
Огурцовъ М. К. 228.
Павловъ Н. Ю. 300.
Павловскій Ф. 97.
Паллизенъ Г. I Торг. Домъ
154, 223, 224, 243.
Памфилова А. Я. 288, 290.
Панулова Н. Н. и Н. Н. 294.
Пашвинъ М. Н. и Пущи-
ковъ І. А. 156.
Петровское крест. общество
319.
Пичкановъ А. Н. 194.
Платуновъ А. А. 48.
Поддымниковъ Н. К. 39.
Поклевскаго - Козель Торг.
Домъ 269, 321.
Повровская артель 130.
Полушинъ С. Н. 264.

Поляковъ К. С. 271.
Помеловъ С. Е. 265.
Пономаревъ И. И. 181.
Понель А. И. 31, 32.
Поновъ Н. И. 151, 190, 191.
Поновъ 117.
Порядинъ О. К. 289.
Проскуряковъ М. И. 157.
Пузырева А. М. 177.
Пушиковъ И. А. 143, 144,
156.

Раковъ Т. М. и Меньшиковъ
И. 236.
Редеръ В. С. 306.
Розенфельдъ С. И. 26.
Романовъ И. М. 101.
Рыльскихъ А. С. съ товари-
щами 240.
Рыльскихъ Е. О. 176.

Савельевъ В. И. 160.
Самвелянцевъ И. И. 222,
226, 253.
Сапрыгинъ и Вьюшковъ 93.
Саровъ И. А. 3, 4, 5, 6, 7,
11, 12.
Сафроновъ А. А. и Бычковъ
А. Д. 8.
Серебренниковъ О. В. 155.
Сизыхъ М. Д. 287.
Силинъ В. И. 91.
Симбирцевъ И. И. 53.
Скородумская артель 286.
Смолина Д. И. наследники
186, 193.
Соловьевъ В. А. 320.

Соловьевъ И. Я. 2-й 291.
Соловьевъ К. И. 120.
Сорвинъ И. К. 292.
Сорокинъ И. С. 129.
Сосновскій В. Н. 42.
Сосновскій П. И. 41.
Сосновскій Ф. И. 38, 328.
Суерская артель 285.
Сутягинъ бр. Ф. и И. 173,
275.

Т-во служащихъ при глав.
управл. Алтайскаго окр.
23.

Тереховъ С. В. 36.
Томчловъ М. О. 92.
Трофимовъ И. Я. 250.
Тумановъ И. О. 137.
Тюменцевъ И. О. 119.
Тютринъ И. И. 238.

Урванцевъ А. Д. 200.
Урванцевъ С. И. 216.
Усовъ А. А. 16.
Успенскій А. И. 318.
Утчанская общ. масл. 198.

Фельдманъ З. И. 72, 81,
83, 103.
Феферманъ И. Г. Г. 69.
Филатовъ М. Е. 62.
Фирстовъ В. И. 139, 140.
Фыгинъ И. И. 183.

Хайновскій И. А. 168.
Худяковъ М. И. 263.

Цибульскій Ф. Е. 134.

Цинесъ Г. М. 126.

Частоозерская артель 207.

Челноковъ С. М. 122.

Челюсовъ Д. О. 153.

Ченцовы бр. Т-во 279, 280,
281.

Черпаковъ М. Н. 61.

Черепановъ А. Н. 247.

Чернышевъ А. А. 185.

Шандауровъ Н. Н. 203.

Шанскій Н. В. 136, 141, 161.

Шарабагинъ С. Н. 301, 303.

Шарановъ С. Т. 116.

Шатровъ А. Н. и Бландовы
В. Н. и Н. Н. 184, 196.

209, 210, (по позднѣйше-
му показанію владельцевъ
на этихъ заводахъ пере-

работывалось на каждомъ
около 10000 пуд. молока)

217, 218, 256, 257.

Шатровицъ Н. Н. 197.

Шестаковы бр. 9.

Ширшовъ Я. Н. 179.

Шилкова А. Б. 278.

Шивильманъ Д. М. 29, 55;
102.

Щегловъ О. 95.

Щегловъ О. А. 75, 100.

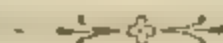
Щенанскій А. К. 115.

Юрьевская артель 142.

Южовъ 333.

Яковлевъ Л. Г. 312.

Юеюпиинъ С. М. 85, 87.



Алфавитный указатель мастеровъ маслодѣльныхъ заводовъ.

(Цифра указываетъ порядковыя № маслодѣльные въ спискѣ).

Абросимовъ Е. Н. 209.

Абакумовъ К. 201.

Адріановъ Г. 110.

Александровскій Н. Г. 19.

Александровицъ А. 29.

Андрулисъ Ф. А. 174.

Аникіевъ В. 150.

Антонъ Е. 241.

Ароновъ Я. Г. 67.

Архиновъ Г. В. 295.

Архиновъ К. Ф. 192.

Афонасьевъ Т. А. 36.

Басиловъ В. 272.

Баскаковъ В. 145.

Барышевъ Н. 281.

Бай-Петерсенъ В. 269.

Беминъ Л. 49.

Береговой Е. 111.
Богдановъ Н. В. 180.
Болотъ Н. 121.
Борисовъ Я. П. 234.
Бородинъ К. О. 266.
Бочаровъ В. О. 267.
Бреттъ Р. П. 195.
Бузлуковъ Н. 246.
Бульвахтеръ М. 26.
Буровъ В. 274.
Буровъ В. 270.
Быстровъ А. 13.
Бычковъ А. Д. 8.
Бѣлоусовъ Г. 91.
Бѣлоносовъ Н. 176.
Бѣляевъ В. А. 217.

Васильевъ М. А. 259.
Вельцъ Г. А. 79.
Вернеръ А. 151.
Веше З. А. 205.
Виноградовъ М. 184.
Витте О. О. 287.
Вишняковъ М. 81.
Волохинъ Е. 65.
Воробейниковъ В. 56.
Востоковъ Г. П. 277.
Высытневъ І. О. 185.
Вьюшковъ 93.

Галузинъ П. 60.
Гальвинъ Я. 285.
Гальвинъ К. 135.
Гальсенья Х. П. 263.
Герасимовъ Н. А. 248.
Геръ М. М. 282.
Гейманъ П. П. 182.

Глущенко Е. 118.
Головачевъ С. Л. 296.
Голынский О. М. 170.
Гороховъ В. А. 14.
Грачевъ Д. П. 325.
Гребенниковъ М. 157.
Грудининъ В. П. 162.

Даниловъ П. О. 254.
Дерягинъ А. М. 80.
Додинъ С. Н. 219.
Долголевскій Б. Е. 28.
Домрачевъ П. 96.
Дроновъ П. 187.

Егоровъ П. 127.
Ельчинъ В. 18.
Емельяновъ А. 226.
Ереминъ Т. П. 175.
Ерминъ Т. 188.
Ешкинъ А. 58.

Жидковъ Д. П. 52.
Жидковъ А. В. 35.
Жидковъ А. П. 37.
Жукинъ А. 210.

Зайцевъ А. Н. 100.
Зандманъ К. Д. 243.
Захаровъ Г. П. 33.
Золотаревъ К. 232.
Зоринъ А. 76.

Ивановъ П. 108, 211.
Ивановъ С. М. 303.
Икцонъ Ф. 73.
Ильиныхъ А. Д. 292.

Иичугуловъ А. 98.

Иръ Г. 197.

Исаевъ И. 199.

Иенсенъ А. И. (правитель-
ственный техникъ) 142.

Иенсонъ Ю. 123.

Иабзаевъ М. 88.

Казануль И. И. 178.

Казіоровъ М. 53.

Каменецкій И. И. 68.

Камчуровъ А. 257.

Кардапольцевъ И. 215.

Карновъ А. Г. 70.

Картау И. 253.

Касьяновъ С. 293.

Квитковскій А. З. 119.

Керракъ К. 89.

Козеоровъ Х. Г. И. 69.

Козьминъ О. 101.

Козьминъ И. Д. 283.

Коноваловъ С. Д. 167.

Конейкинъ С. 286.

Конорулинъ В. И. 9.

Костенко И. 130.

Котовъ В. 31.

Красавинъ И. Д. 218.

Крживоблоцкій К. Ф. 1.

Криволаповъ 54.

Крунцбергъ Г. 122.

Кузнецовъ И. М. 294.

Куминовъ С. 106.

Кучинъ О. С. 251.

Кучковъ К. Д. 84.

Лалъ Я. 154.

Лапинъ А. С. 140.

Левшинъ 114.

Левшинъ М. 220.

Лейферовъ А. 159.

Леонтьевъ Т. Д. 16.

Лешефаевъ З. 87.

Лидгманъ А. 126.

Линкинъ И. 85.

Лисинъ А. 326.

Лондонъ И. И. 59.

Ломиковъ И. Т. 235.

Лонатинъ А. 102.

Луида Г. И. 5.

Максимовъ В. И. 50.

Малыгинъ В. 149.

Малыгинъ И. С. 169.

Малыгинъ Т. М. 299.

Малыгинъ А. 125.

Мальцевъ К. З. 15.

Маріупольскій А. Г. 63.

Маріупольскій А. М. 57.

Маріупольскій С. И. 83.

Маріупольскій С. 128.

Маракасовъ О. С. 212.

Мартынюкъ И. 38.

Мартюшевъ Д. И. 3.

Масловъ Т. 148.

Масловъ Д. 107.

Матросовъ Е. М. 194.

Мезеревичъ С. 90.

Меларчукъ Е. И. 34.

Межерауицъ Х. И. 302.

Мезенцевъ Н. Д. 25.

Меньшиковъ Н. И. 236.

Мироновъ С. 208.

Мокрушинъ Г. Е. 137.

Молчановъ П. 116.
Морозовъ М. Т. 10.
Мѣшалкинъ Л. Т. 71.
Мягеръ М. Н. 204.
Мякинѣвъ М. Н. 231.

Надѣѣвъ Е. Н. 166.
Назаровъ С. Н. 30.
Нарумъ Н. А. 12.
Никитинъ К. М. 239.
Никудинъ А. Н. 171.
Новиковъ О. С. 329.

Огордъ А. 276.
Огурцовъ М. К. 228.
Осиновъ Н. Н. 45.
Осиновъ А. 250.
Охохонинъ Н. А. 268.

Павловскій Ф. 97.
Парфеновъ Е. 82.
Патинъ Т. 198.
Патрушевъ М. С. 42.
Паудльмейстеръ О. 214.
Петерсонъ Н. А. 4.
Петерсонъ С. Н. 27.
Пильманъ Н. Н. 104.
Писаревъ М. 132.
Платуновъ А. А. 48.
Повельевъ В. 32.
Подгорновъ В. 138.
Поддымниковъ А. 39.
Покровскій П. 179.
Поляковъ А. 271.
Помеловъ С. Е. 265.
Пономаревъ П. Н. 181.
Поновъ П. 327.

Постоваловъ К. Н. 255.
Пренищевъ О. 202.
Преображенскій С. 134.
Прохоровъ В. Г. 113.
Пузырева А. М. 177.
Пустоозеровъ Н. 133.
Пѣтушковъ В. М. 191.

Разсказовъ П. В. 51.
Рандрунгъ С. Х. 163.
Разманинъ Н. Н. 291.
Робинцевъ М. А. 103.
Розовъ А. О. 258.
Росспинъ А. 158.
Рубановичъ І. 55.
Рунгесъ А. 146.
Рыльскихъ А. С. 240.
Рѣшавскій Н. Я. 196.

Саванинъ А. Н. 256.
Савва А. 21.
Сарнетъ А. О. 173.
Севастьяновъ О. 95.
Седеръ А. О. 11.
Селивановъ А. 230.
Семеренко П. М. 112.
Сестеръ Я. А. 6.
Сестеръ Г. 207.
Сидоровъ Д. 203.
Скромныхъ Г. 244.
Скрипинъ К. 262.
Снятковъ А. 221.
Соболовъ А. В. 143.
Соколовъ М. В. 186.
Соловьевъ К. Н. 120.
Сорокинъ Н. 129.
Сосновскій А. Н. 41.
Соченьковъ Н. 275.

Соченьковъ С. 227.
Старцевъ С. А. 237.
Стенинъ Н. Н. 249.
Стрекаловъ Г. А. 20.
Суминъ Д. 172.
Сычевъ Н. Н. 23.
Сыщиковъ Н. 273.

Таммъ А. Н. 190.
Тарасовъ К. А. 161.
Тарасовъ Н. Е. 136.
Тихоновъ Н. 165.
Томиловъ М. Ѳ. 32.
Томманъ Г. Ю. 160.
Тушинъ Г. М. 297.
Туминовъ Н. Л. 47.
Тріерсъ А. 105.
Тюрагинъ Н. 260.
Тютринъ Н. Н. 238.
Тютюевъ В. А. 229.

Ударцевъ Д. Н. 289.
Урванцевъ А. Д. 200.
Урванцевъ С. Н. 216.
Урняжъ А. Ѳ. 233.
Усачевъ Н. К. 144, 278.
Ушаковъ Г. 99.

Филатовъ М. Е. 62.
Фирстовъ Н. В. 139.
Фыгинъ М. Н. 183.

Хомяковъ П. Я. 193.
Хомяковъ П. Г. 66.
Хоровскій К. 78.
Хохуткинъ М. І. 46.

Цирятъевъ П. 213.

Чекуринъ Х. Я. 264.
Челюсовъ Д. Ѳ. 153.
Чистовъ С. 124.
Черензенъ Н. 94.
Черепановъ Н. А. 74.
Черваковъ М. Н. 61.

Шабловскій К. 225.
Шваревъ С. 261.
Швецевъ В. Г. 280.
Шевелевъ А. А. 72.
Шаміотъ С. 247.
Шенеловъ В. 131.
Шильдеровъ А. Г. 44.
Ширковъ А. 206.
Шейглеръ К. М. 189.
Шоринъ А. Е. 284.
Шуваловъ Г. С. 288.

Щегловъ Н. К. 75.
Щепавскій А. К. 115.

Эдрексонъ Н. 155.
Экъ Ф. 86.
Эрхъ П. Г. 279.

Юковъ Ѳ. М. 298.
Юминъ М. 156.

Якушинъ М. Я. 22.
Янзенъ І. 168.
Ясонъ К. 152.
Янушкинъ А. 290.



Конторы, скупающія масло и торгующія принадлежностями молочнаго хозяйства по линіи Западно-Сиб. жел. дороги.

Курганъ. 1. Бландовыя бр. В. и Н. Торговый Домъ. 2. Бекеръ (принадлежностями молочнаго хозяйства не торгуетъ). 3. Вектинъ. 4. Гольбекъ. 5. Есманъ. 6. Паллизенъ Г. I. 7. Саровъ. 8. Якобій. 9. Фіентъ (принадлежностями молочнаго хозяйства не торгуетъ).

Петропавловскъ. 1. Брандтъ—скупаютъ масло и торгуетъ принадлежностями молочнаго хозяйства. 2. Верещанинъ В. Н. только торгуетъ принадлежностями молочнаго хозяйства.

Омскъ. 1. Вектинъ Теодоръ. 2. Верещанинъ В. Н. 3. Мариупольскій З. Я. (только скупаютъ масло). 4. Паллизенъ Г. I. 5. Таде А. Ф.

Барнаулъ. 1. Бландовы бр. В. и Н. 2. Есманъ.



Фирмы, скупающія масло въ Москвѣ, С.-Петербургѣ и главныхъ заграничныхъ пунктахъ торговли молочными продуктами.

Р О С С І Я.

Москва. 1. Бландовы бр. В. и Н. Лубянской проѣздъ, близъ Ильинскихъ воротъ, собственный домъ. 2. Виттъ и К^н. Гигіенич. ферма. В. Лубянка, Кисельный пер., д. Эггерсъ 3. Гурьевъ Александръ Демьяновичъ. Охотный рядъ. 4. Коровинъ Аполлонъ Измаиловичъ (топленое масло). Зарядье, домъ купеческаго общества. 5. Мушинъ Федоръ Яковлевичъ (топленое масло). Зарядье. 6. Смирновъ Егоръ Трифоновичъ. Охотный рядъ. 7. Смирновъ Платонъ Кирилловичъ. Охотный рядъ. 8. Подмосковные сельскіе хозяева. Тверская, домъ Хомякова. 9. Чичкинъ А. В. Петровка д. № 17 Савостьянова.

С.-Петербургъ. 1. *Вальковъ Александръ Александровичъ.* Обуховскій мостъ, д. № 14. 2. *Кислова Ирина Ивановна.* Уголъ Садовой у Конюшеннаго моста. 3. *Липинъ.* 4. *Паллазенъ Г. И.* Васильевскіи островъ. 5. *Саровъ Иванъ Абрамовичъ.* Круглыи рынокъ. 6. *Сумаковъ Федоръ Платоновичъ.* Невскіи, д. 71. 7. *Чистяковъ Константинъ Васильевичъ.* Малая Морская, 13.

АНГЛІЯ.

Лондонъ 1) F. Jacobsen и. С^о. Hibernia Chambers, London Bridge S. E. 2) Hans Berregaard и. С^о. 16) Water Lane E. C. 3) C. Dreyer и. С^о. London E. C. Thames Chambers Beer Lane. 4) Nielsen Ladetoged и. С^о. West Smithfield E. C. 5) Wallis, Sons и. С^о. 3. Tooley st. S. E. 6) Sørensen и. С^о. 38. Great Tower st. E. C. 7) H. Husberg, 28. Cow gross st. E. C. 8) M. I. O'Brien и. С^о, 28, Tooley st. S. E. 9) H. G. Fient 6. Railway Approach, London Bridge. 10) Bickelaus и. С^о. 16. Beer Lane, great Tower street. 11) Kearley и. Tong Mitre Square.

Манчестеръ—Manchester. 1) Dowdall Brothers s. 32. Hanging Ditch. 2) Heywood и. Son 6. Fennel st. 3) James Hampson Heming 10. Cornen st. 4) J. W. Pickston и. С^о. 5. Fennel st. 5) Cronin и. Nolan, 9. Greenwood st. 6) Henry Hargrave и. Son. Pigots Court. 7) P. Hickey и. С^о. 8. Fennel st. 8) Bowker Bros. s. 37 Hanging Ditch. 9) Colen и. С^о. 39. Hanging Ditch. 10) J. M. Bancroft. 7. Greenwood st. 11) James Hutcheson. 10 Lancaster Avenue. 12) O'Brien Brothers, 24. Fennel st. 13) Georg Little, Lim. 84 Corporation. st. 14) R. C. Grant и. С^о. 45 Hanging Ditch.

Нью-Кастли—Newcastle. 1) Albert Klothe и. С^о. 2) Clephan и. Wiencke. 3) I. V. Faber и. С^о. 4) Lipton, Limi-

ted; Westgate Rd. 5) Ward и. C^o Cloth Market. 6) B. Johnson и. Son. 7) Chr. Buemann. Cloth Market. 8) Cohen и. C^o, Nicholas Church. Vard. 9) Svendsen и. C^o. 10) Römmler и. C^o, Westgate Rd.

Гласгофъ—Glasgow. 1) Archibald Fleming 58, South Albion st. 2) Houston и. Son 12. Ingram Street. 3) Steven Brothers, 33 Osborne st.

Гулль—Hull. 1) Soulsby и. Wood, 21. Blackfriargate. 2) Max Minden и. C^o Custom House Building.

Лейсъ—Leith. 1) I. W. Millar, Bernard St. 2) Peter Dowie и. C^o. 36 Mitchel st. 3) John Lettlem и. Sons, 137 Constitution st. 4) Peter Aitken и. C^o. Quality st.

Ливерпуль—Liverpool. 1) George Wall и. C^o. L. T. D. 18—26. Williamson st. 2) S. H. Perry, 13 Button st. 3) George Fletcher, 56, Victorie st. 4) Pearson и. Rutter, Limited, 42, Stanley st.

Бирмингамъ—Birmingham. 1) H. Wancke и. C^o. 20 Castle st. 2) Clephan и. Wieneke, Castle st.

Лидсъ—Leeds. 1) Robt. Buckle и. Sons, Lim. 11. New Station st. 2) J. A. Sanders, 5 Blenheim Square.

Дунди—Dundee. 1) John Scrimgeour и. Sons. 2) Mitchell и. Smith.

Гудерсфелдъ—Huddersfield. 1) Carmi Smith и. Son. 28 Byram Arcade. 2) Clegg и. Stocks, 6 Half Moon st.

Миддельсборо—Middlesbrough on Tees. 1) Jervelund и. Clephan.

Сендерлендъ—Sunderland. 1) Peerman и. Corder. L. T. D. Phaenix Buildings.

Шеффилдъ—Sheffield. 1) Pollock и. C^o. Johnson st.

Брадфордъ—Bradford. Leigh и. Pearce. L. T. D. 7. Cleapside.

Г Е Р М А Н І Я.

Гамбургъ. 1) Ahlmann u. Boysen. Grimm 21. 2) Julius Auer—Alte Groningerstrasse 28 I. 3) Hermann Kaiser Alte Groningerstrasse 22. 4) A. S. Löwenthal-Huxter 12. 5) Gustav Becker.

Д А Н І Я.

Копенгагенъ. 1) Paul Rutzou,—Danisch Butter-Exporter. 2) G. Noack Butter-Exporter. 3) A. Kraunsøe-Butter Exporter. 4) Knudsen u. Carl Verdich.—Løngstraede. 5) Johansen u. Bruun. 6) A. Rindom u. Resterff. 7) Heymann u. C^o.—17. Peder Skramsgade. 8) Bertelsen u. Folkmann. Peder Skramsgade 24. 9) Esmann. 10) Holbeck.

Примечаніе. Адресъ на письмахъ; идущихъ за границу, пишется на французскомъ языкѣ, но страна и мѣсто назначеніе (городъ) необходимо также писать и по русски. Самые письма можно писать по русски, такъ какъ крупныя конторы за границей имѣютъ переводчиковъ. Простыя закрытыя письма оплачиваются почтовыми марками по 10 к. за 1¹/₂ лота. Открытыя письма по 4 к., а съ оплаченнымъ отвѣтомъ по 8 к. Заказныя письма и бандероли оплачиваются вѣсовымъ сборомъ по 10 к. за 1¹/₂ лота и за заказъ 10 коп.



Условія перевозки и тарифы, применяемыя на желѣзныхъ дорогахъ при перевозкѣ молочныхъ скоповъ.

(Замечено, что въ данна коммисси по упорядоченно торговли сельскато-хозяйственными продуктами и перевалення ихъ по желѣзнымъ дорогамъ при Импер. Моск. Общ. Сел. Хоз. М. 1896 г.)

I. Общія условія перевозки.

Подъ молочными скопами желѣзныя дороги разумѣютъ между прочимъ: масло коровье (не топленое или чуховское),

русское (топленое коровье), сливочное, чухонское и сыръ всякій.

Кромѣ масла чухонскаго и топленаго и сыра всѣ остальные виды масла считаются *грузами, подверженными скорой порчѣ.*

Молочные скоты перевозятся по желѣзнымъ дорогамъ малою скоростію, большою скорестію и товаро-пассажирами и пассажирскими поѣздами, т. е. въ сроки, положенные для доставки грузовъ въ товарныхъ обыкновенныхъ поѣздахъ, товарныхъ ускоренныхъ и, наконецъ, товаро-пассажирскихъ и пассажирскихъ поѣздахъ.

Малою скоростію перевозить молочные скоты нѣтъ никакого расчета, а нужно сдавать къ отправленію большою скоростію, потому что въ последнемъ случаѣ грузъ будетъ скорѣй доставленъ до мѣста назначенія, а плата за провозъ такая же, какъ если бы грузъ былъ отправленъ и малою скоростію.

Перевозка молочныхъ скотовъ съ пассажир. и товаро-пассажирскими поѣздами обойдется дороже, чѣмъ большою скоростію, но за то грузъ будетъ доставленъ еще скорѣе.

Обыкновенно сдаютъ молочные скоты къ отправленію по накладной, бланкъ которой отправителю должна выдать станція отправленія. Составлять накладную долженъ самъ отправитель, однако-жъ, если бы для него это оказалось почему либо затруднительнымъ, то, по сообщаемымъ отправителемъ даннымъ, накладную обязанъ составить станціонный агентъ *безъ взиманія за эту собственно работу какой-либо платы.*

Существенно важно, что бы въ накладной былъ указанъ кратчайшій путь слѣдованія. При неумѣніи отправителя это сдѣлать, лучше *предоставить станціи избрать наи-*

выгоднѣйшій для отправителя путь слѣдованія груза, о чемъ и помѣтитъ въ подлежащей графѣ накладной.

Кромѣ того *необходимо* по накладной *грузъ именовать совершенно точно*, согласно вышеприведенной классификаціи. Такъ, отправляя масло коровье, необходимо указать какое оно: топленое или нетопленое. Нерѣдко только отъ несоблюденія двухъ послѣднихъ условій сельскіе хозяева переплачиваютъ безвозвратно дорогамъ значительныя суммы.

Въ удостовѣреніе принятія груза въ отправленію выдается отправителю дубликатъ (второй экземпляръ) накладной.

Накладная оплачивается 10-ти копѣечнымъ гербовымъ сборомъ за счетъ отправителя, а дубликатъ, когда за перевозку причитается не менѣе 5 р., пятикопѣечнымъ сборомъ, но за счетъ *дороги*. Накладная всегда слѣдуетъ при грузѣ и вмѣстѣ съ нимъ выдается получателю.

Дубликатъ накладной отправитель самъ передаетъ получателю, а если грузъ былъ отправленъ не на предъявителя дубликата, а на имя опредѣленнаго лица, то дубликатъ накладной можетъ быть переданъ станціи отправленія для пересылки вмѣстѣ съ накладною и выдачи получателю. Въ этомъ случаѣ необходимо на дубликатъ наклеить 7-ми копѣечную почтовую марку. Въ пріемѣ дубликата для пересылки станція отправленія выдаетъ отправителю груза удостовѣреніе.

Если отправитель въ накладной укажетъ адресъ получателя и способъ, какъ его увѣдомить о прибытіи для него груза, то станція назначенія обязана поставить въ извѣстность получателя о прибытіи груза. Несетъ расходы по увѣдомленію товарохозяинъ, а не желѣзная дорога.

Скоропортящіеся грузы, т. е. всѣ молочные скоты, кромѣ масла чухонскаго и топленого и сыра, въ случаѣ непри-

натія ихъ получателемъ въ теченіи 48 часовъ по прибытіи на станцію назначенія, могутъ быть желѣзной дорогой проданы съ аукціона,—а если испортятся въ пути, то предаются уничтоженію, безъ уплаты ихъ стоимости товарохозяину.

Однако жъ, если порча вызвана несвоевременною доставкою товара, то желѣзная дорога должна вознаградить товарохозяина за причиненные тѣмъ убытки.

II. Тарифы (нормальные) на перевозку по желѣзнымъ дорогамъ молочныхъ скоповъ.

Платы за провозъ по желѣзнымъ дорогамъ молочныхъ скоповъ взимаются различныя, — въ зависимости отъ того, отправляются ли скоты пассажирскими и товаро-пассажирскими поѣздами, или (большая и малая скорость) товарными.

Масло при перевозкахъ въ товарныхъ поѣздахъ малой скорости различно рассчитывается въ зависимости еще отъ того, перевозится ли оно *новаторно*, т. е. партиями по 610 п. по каждой накладной, или *попудно*.

Съ пассажирскими и товаро-пассажирскими поѣздами масло русское топленое коровье перевозится по наивысшему тарифу багажному. Конечно, такъ перевозить его не выгодно, исключая развѣ случая, когда нужно экстренно переслать пробу масла незначительнаго вѣса.

Всѣ остальные молочные скоты, во всякомъ видѣ, перевозятся тѣми-же поѣздами по пониженному тарифу.

При перевозкахъ молочныхъ скоповъ съ пассажирскими и товаро-пассажирскими поѣздами, исключая перевозокъ по билетамъ, провозная плата исчисляется съ каждыхъ 10 фунт. вѣса груза, и вѣсъ меньшій — считается за 10 ф.; при всякихъ же перевозкахъ товарными поѣздами, а также при перевозкахъ по билетамъ съ пассажирскими и товаро-пасса-

жирскими, расчетъ провоза дѣлается за каждый пудъ, причемъ вѣсъ меньшій округляется—до пуда.

Для точнаго опредѣленія провозной платы необходимо знать разстояніе между станціями предполагаемой перевозки. Для этой цѣли, по распоряженію Департамента желѣзнодорожныхъ дѣлъ, отпечатаны Сборники разстояній: 1) для перевозокъ товарными поѣздами и 2) для перевозокъ пассажирскими. Можно ихъ выписать изъ редакціи Сборника тарифовъ (СПБ, Галерная, 24) по 1 руб. за Сборникъ.

За провозъ масла сливочнаго, отираемаго большою и малою скоростью (товарными поѣздами) взимается на разстояніе свыше 813 верстъ по $\frac{1}{4}$ л. коп. съ пуда и версты съ пониженіемъ исчисленныхъ такимъ образомъ платъ на разстояніяхъ:

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| до 1000 | на 15 ⁰ / ₀ , |
| отъ 1000 до 1500 | на 20 ⁰ / ₀ , |
| отъ 1500 до 2000 | на 25 ⁰ / ₀ , |
| свыше 2000 | на 30 ⁰ / ₀ . |

За провозъ *малою скоростью* масла топленого перевозимаго повагонно, взимается свыше 944 вер. по $\frac{1}{36}$ л. коп. съ пуда и версты съ пониженіемъ исчисленныхъ такимъ образомъ платъ на разстояніяхъ:

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| до 1000 | на 15 ⁰ / ₀ , |
| отъ 1000 до 1500 | на 20 ⁰ / ₀ , |
| отъ 1500 до 2000 | на 25 ⁰ / ₀ , |
| свыше 2000 | на 30 ⁰ / ₀ . |

Кромѣ того въ видѣ дополнительныхъ сборовъ взимается: за погрузку 0,22, выгрузку 0,11, станціонныхъ расходовъ 0,70, а всего съ пуда 1.03 коп.

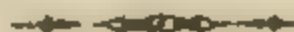


Таблица провозныхъ платъ при перевозкѣ большой скорости

МАСЛА СЛИВОЧНАГО.

Въ конѣйкахъ съ нуда.

| До ст. | Расст но | Ревель Балт. | Ревель | С П терб | Могиль. |
|--------------|-------------|-----------------|----------|-----------|----------|
| Отъ ст. | Челов | 2843 вер | 2902 вер | 2548 вер. | 1934 вер |
| Чумлякъ. | 83 | 85.34 | 87.06 | 76.74 | 62.50 |
| Шумиха. | 117 | 86.33 | 87.74 | 77.73 | 62.50 |
| Мишкино. | 156 | 87.47 | 88.23 | 78.87 | 62.50 |
| Юргамышъ. | 188 | 87.89 | 88.63 | 79.80 | 62.50 |
| Зырянка. | 206 | 88.11 | 88.85 | 80.33 | 62.50 |
| Курганъ. | 241 | 88.55 | 89.29 | 81.35 | 63.44 |
| Лебяжья. | 318 | 89.51 | 90.25 | 83.59 | 65.68 |
| Мавушино. | 363 | 90.08 | 90.81 | 84.90 | 67.06 |
| Пытухово. | 407 | 90.63 | 91.36 | 86.19 | 68.28 |
| Петропавл. | 490 | 91.66 | 92.40 | 87.98 | 70.70 |
| Токуни. | 523 | 92.08 | 92.81 | 88.39 | 71.66 |
| Медвѣжья. | 567 | 92.63 | 93.36 | 88.94 | 72.95 |
| Исиль-Куль. | 617 | 93.25 | 93.99 | 89.56 | 74.46 |
| Кочубаево | 657 | 93.75 | 94.61 | 90.19 | 75.86 |
| Омскъ. | 746 | 94.86 | 95.60 | 91.18 | 78.40 |
| Калачинская. | 820 | 95.79 | 96.53 | 92.10 | 80.31 |
| Надринская. | 859 | 96.28 | 97.01 | 92.59 | 81.46 |
| Татарская. | 904 | 96.84 | 97.58 | 93.15 | 82.78 |
| Карачи. | 953 | 97.45 | 98.19 | 93.76 | 84.20 |
| Тебисская. | 996 | 97.99 | 98.73 | 94.30 | 85.46 |
| Канискъ. | 1049 | 98.65 | 99.39 | 94.96 | 87.00 |
| Кожурла. | 1090 | 99.14 | 99.90 | 95.48 | 87.86 |
| Убинская. | 1128 | 99.64 | 100.38 | 95.95 | 88.28 |
| Каргатъ. | 1166 | 100.11 | 100.85 | 96.43 | 88.75 |
| Чулымъ. | 1209 | 100.65 | 101.39 | 96.96 | 89.29 |
| Дупленская. | 1249 | 101.15 | 101.89 | 97.46 | 89.79 |
| Коченево. | 1285 | 101.60 | 102.34 | 97.91 | 90.24 |
| Кривошеково. | 1324 | 102.09 | 102.83 | 98.40 | 90.73 |
| Обь. | 1335 | 102.23 | 102.96 | 98.54 | 90.86 |

Вагоны-ледники и условія пользованія ими.

По ходатайству 1-го Тоб. отд. Н. М. О. С. Х. министерствомъ путей сообщенія установлено правильное движенія спеціального маслянаго поѣзда между станціями Обь-Москва-Петербургъ-Ревель, состоящаго изъ 20-ти вагоновъ-ледниковъ. Распредѣлены они слѣдующимъ образомъ:

Обь—2 вагона, Канскъ—3 вагона, Карачи—3 вагона, Омскъ—4 вагона, Петропавловскъ—2 вагона, Лебяжье—1 вагонъ и Курганъ—5 вагоновъ.

Со ст. Обь поѣздъ отходитъ еженедѣльно по пятницамъ, изъ Канска въ пятницу ночью; изъ Карачей въ субботу, изъ Омска въ субботу; изъ Петропавловска въ воскресенье; изъ Лебяжьяго въ воскресенье и изъ Кургана въ воскресенье, при чемъ желѣзно-дорожной администраціи выработаны слѣдующія правила для нагрузки сливочнаго масла въ вагоны-ледники:

1) Желаящій сдать масло въ вагонъ-ледникъ долженъ подать начальнику станціи письменное заявленіе о подачѣ ему вагоновъ-ледника для отправки масла на какую либо изъ станцій между Обью-Москвою-Петербургомъ-Ревелемъ, лежащихъ на пути слѣдованія маслянаго поѣзда.

2) Заявленіе должно быть подано не позднѣе какъ за сутки до нагрузки.

Примѣчаніе. Въ виду недостатка вагоновъ желѣзно-дорожною администраціе установлены очереди. Такъ какъ не всегда отправитель получаетъ требуемое количество вагоновъ, въ виду скопленія очереди, то лучше заявленіе подавать за нѣсколько дней раньше.

3) Чтобы предназначенная къ отправкѣ партія масла была не менѣе 400 и не болѣе 450 пудовъ.

Примѣчаніе. Такъ какъ не у всѣхъ отпавителей въ данному сроку скончается потребное для нагрузки вагона количество масла, то въ этихъ случаяхъ отправителю слѣдуетъ условиться съ другими отпавителями и нагрузить нужное количество сообща.

4) Отпавитель, желающій отпавить свое масло скорее и не получившій для отпавки вагона-ледника, имѣетъ право грузить въ простой крытый вагонъ.

5) При нагрузкѣ масла въ крытые вагоны отпавитель долженъ поставить въ вагонъ четыре кадки или бочки для льда.

6) Ледъ класть въ кадки и вагоны ледники желѣзная дорога принимаетъ на себя изъ устроенныхъ на станціяхъ ледниковъ.

7) Провозъ за масло переводится на получателя только въ томъ случаѣ, когда масло нагружено въ вагоны-ледники, или въ приспособленный вагонъ-ледникъ, или, наконецъ, въ простой крытый, но съ кадками льда.

8) Если масло погружено въ простой вагонъ безъ льда, то желѣзная дорога за провозъ масла получаетъ съ отправителя на ст. отпавленія и снмаетъ съ себя отвѣственность за порчу товара въ дорогѣ.

9) Масло на станцію должно доставляться не менѣе какъ за 6 часовъ до отхода поѣзда.

10) Росписаніе спеціальныхъ поѣздовъ можетъ измѣняться.

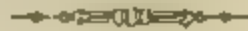
11) Отпавителю предоставляется право слѣдить за нагрузкой масла въ вагоны со льдомъ и за наполненіемъ ихъ льдомъ.

12) Отпавитель, доставившій масло за сутки до отхода поѣзда или болѣе и не погрузившій его своевременно въ вагоны, можетъ сдать масло на храненіе въ ледникъ при ставціи черезъ смотрителя двора.

13) За провозъ льда и кадокъ провозная плата не взимается.

14) Кадки, поставленные отиравателемъ для льда, возвращаются, при чемъ провозная плата за нихъ не взимается.

15) По прибытіи кадокъ обратно на станцію отираватель долженъ подать для полученія ихъ письменное заявленіе, указавъ въ заявленіи количество возвращенныхъ кадокъ, время ихъ отправки, номеръ дубликата накладной и марки на мѣстахъ.



Устройство маслодѣльного завода.

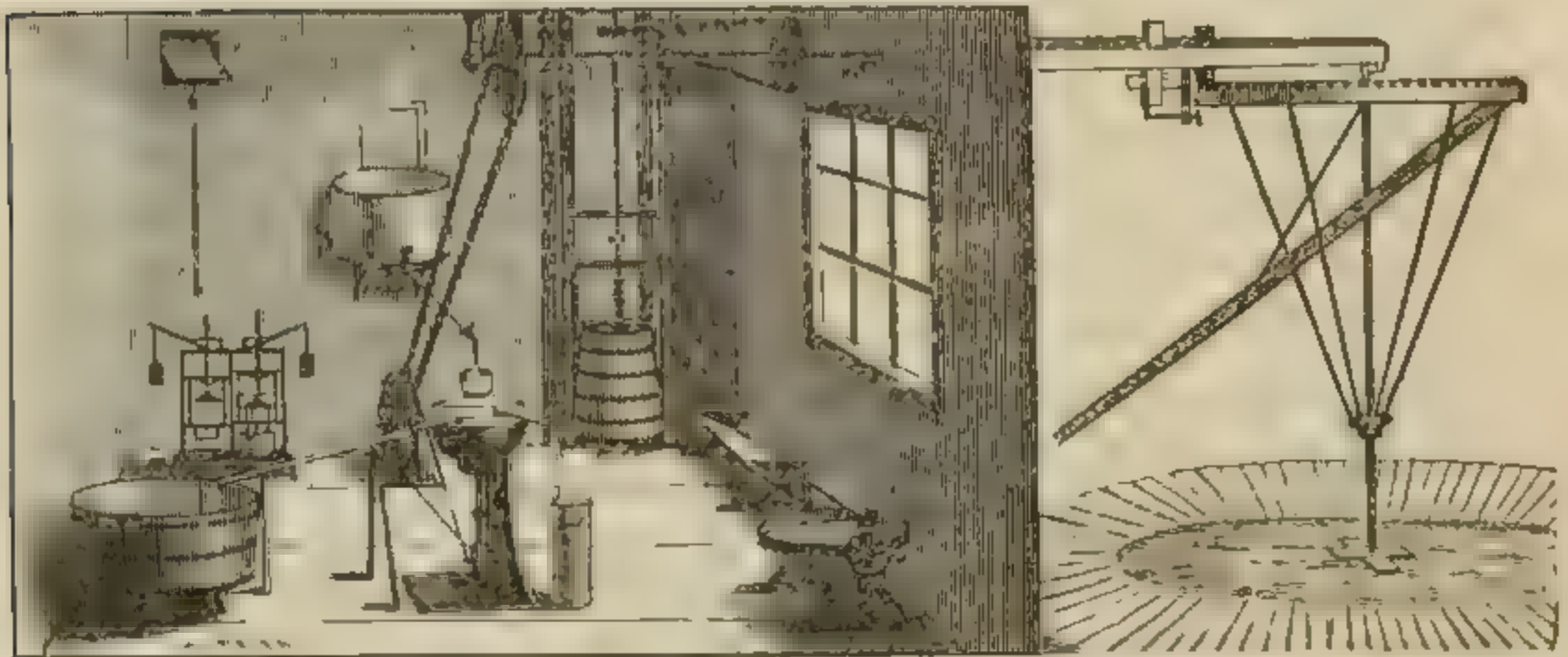


Рис. 1. Машинная комната маслодѣльни съ указанием расположенія въ ней сепаратора, маслобойки и отжимнаго стола. Сепараторъ и маслобойка приводятся въ движеніе съ помощью горизонтальнаго привода. Основаніе привода имѣетъ съ крестовиной укрѣпленіе въ каменномъ или прочномъ деревянномъ фундаментѣ. Цѣна привода 125 руб.

Примерная прикладная сметка маслодѣльной производительностью на 2000 пудовъ масла въ годъ.

Приходъ.

За 2000 пуд. масла при средней годовой цѣнѣ на масло въ Курганѣ 9 руб. 50 коп. пуд.

на сумму - - - - - 19000 р.

Расходъ.

Жалованье мастеру въ годъ съ наградами 500 р.

„ помощнику - - - 150 р.

„ двумъ рабочимъ - - - 200 р.

„ двумъ пріемщикамъ молока на 8
мѣсяцевъ по 50 руб. - - 100 р.

„ ноговьщику лошадей - - 40 р.

Вертельщикамъ сепараторовъ по 1 коп. съ
пуда молока - - - - 200 р.

Провозъ сливокъ и молока на заводъ и со-
держаніе рабочихъ лошадей - - - 300 р.

Плата за молоко (на 2000 п. масла должно
быть израсходовано около 43000 пуд. молока, при-
нимая средній годовои выходъ масла въ Западн.
Сибири равнымъ 21,5) - - - 12900 р.

Доставка масла на станцію, смотря по раз-
стоянію; принимаемъ по 10 к. за 100 верстъ
съ пуда - - - - 200 р.

Укупорка: буковые боченки, рогожи, мото-
усъ, ящики для парижскаго масла - - 820 р.

Вспомогательные матеріалы: соль, краска,
пергаментъ, смазочныя масла и пр. - - 400 р.

Отопленіе и освѣщеніе - - - 100 р.

Ремонтъ зданія - - - 120 р.

Ремонтъ инвентаря и пріобрѣтеніе новаго 350 р.

Погашеніе затраченнаго на постановку дѣла
капитала и проценты на него - - - 1175 р.

Непредвидѣнные расходы - - - 170 р.

Итого - - - 17725 р.

Чистая прибыль - - - 1275 р.

Какъ видно изъ этой примѣрной сметы, размѣръ прибыли отъ предпріятія зависитъ въ громадной степени: 1) отъ цѣнъ на масло, а цѣны эти колеблются на одивъ и тотъ же сортъ отъ 9 до 12 рублей въ зависимости отъ качества масла и 2) отъ выходовъ масла, т. е. отъ того, сколько затрачивается молока на 1 пудъ масла: выходы эти тоже колеблются отъ 24 до 20 пудовъ молока на пудъ масла.

Сибирскія коровы даютъ вообще жирное молоко, но и изъ одного и того же молока можно выработать разное количество масла въ зависимости отъ качества сепараторовъ, отъ устройства помещенія и аккуратности мастера. Такимъ образомъ, и качество масла, и выходы его въ значительной мѣрѣ зависятъ отъ мастера маслодѣла и отъ отъ устройства помещенія. Отсюда понятно стремленіе всѣхъ серьезныхъ предпринимателей имѣть для маслодѣлія хорошее помещеніе, снабженное хорошимъ инвентаремъ и поставить къ дѣлу хорошихъ, умѣлыхъ мастеровъ или самимъ изучить процессъ маслодѣлія.



Рис. 2. Сепараторъ Альфа № 2 для коннаго привода отдѣляетъ едвымъ часъ 150 вед. молока въ часъ. Ц 600 р

Только при этихъ условіяхъ дѣло и можетъ быть прибыльнымъ и доходнымъ.

Выборъ мѣста для завода и устройство зданія. Мѣсто для постройки завода выбирается сухое, открытое; оно не должно страдать грунтовыми водами. Отхожія мѣста должны быть какъ можно дальше; точно также нужно ставить заводы подальше отъ скотныхъ дворовъ. Вода прудовая или колодезная должна быть близко или, какъ говорятъ, „подъ руками“. Лучшимъ матеріаломъ нужно считать дерево. Если постройка каменная, она очень холодна, и отъ сырости, которая очень вредна въ молочномъ хозяйствѣ, освободиться очень трудно. Каждый заводъ, хорошо устроенный, по правиламъ, которыя уже выработаны продолжительной практикой, долженъ имѣть три отдѣленія: первое, гдѣ принимается молоко, нагревается вода, моется посуда и пр., второе, гдѣ работаетъ сепараторъ и маслобойка и третье, возлѣ ледника комнаты для отжимки масла и для заквашиванія сливокъ.

Ледникъ устраивается въ связи со зданіемъ маслодѣльни. Ледъ въ погребахъ кладется большими кусками: на дно кладутся круглыя жерди и на нихъ солома; ряды льда переслаиваются сѣномъ, около стѣнъ и щели между кусками тоже сверху закрываются сѣномъ и опять слоемъ соломы. Чтобы ледъ медленнѣе таялъ и его хватило бы на болѣе дол-

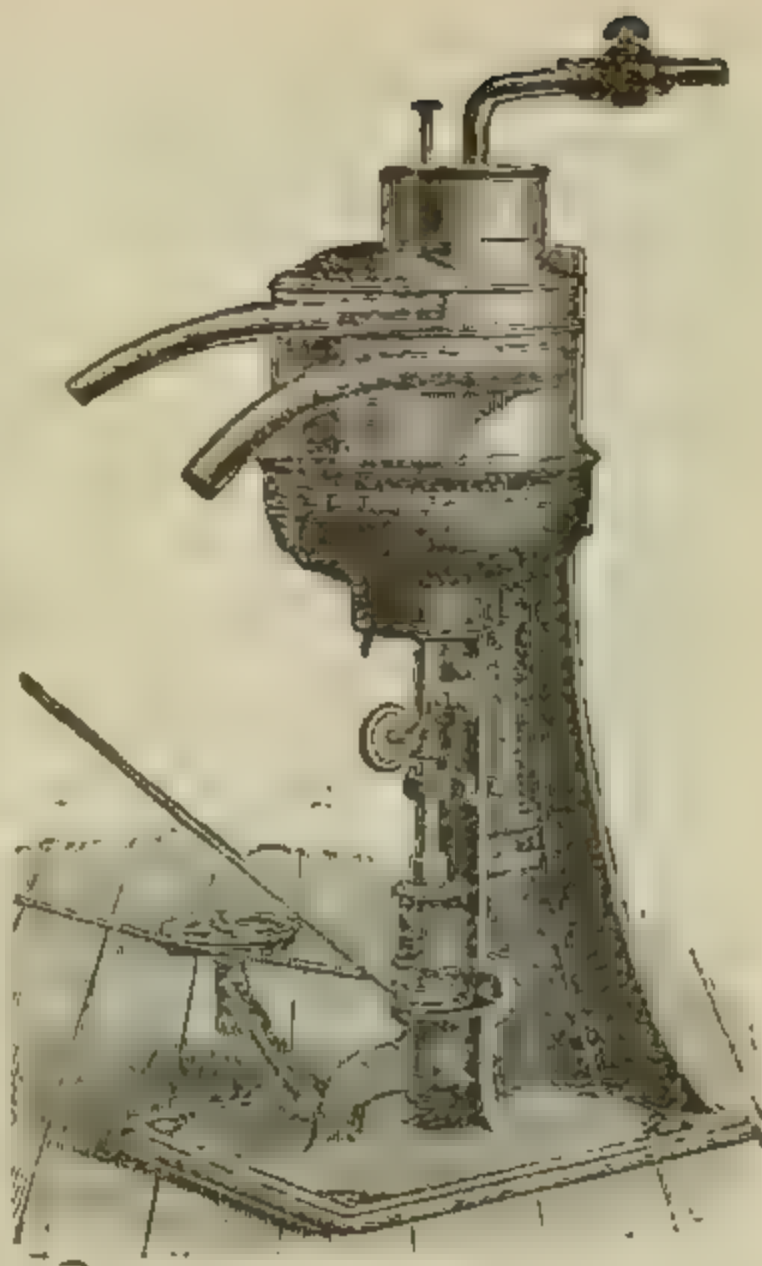


Рис. 3. Сепараторъ Альфа Лавала для конного правого отдѣленія сток и отъ 150 ведеръ въ часъ. Цѣна 330 руб.

гое время, въ снѣгу, которымъ переслаиваютъ ледъ, прибавляютъ соли, по расчету на 100 возовъ льда 2¹/₂ пуда соли.

Отдѣленіе для работъ должно быть просторно. Такъ какъ тутъ всегда на полу находится много воды, то она должна быть удаляема. Съ этою цѣлью на полу дѣлаютъ желобокъ, отводящій накапливающуюся воду наружу. Вентиляція комнатъ положительно необходима для удаленія сырости и очищенія воздуха. Молочную нужно время отъ времени просушивать, для чего употребляютъ маленькія желѣзныя печи, которыя въ тоже время очищаютъ, вентилируютъ воздухъ. Сохраненіе чистоты и опрятности во всѣхъ комнатахъ завода должно стать первою обязанностью каждаго занимающагося маслодѣлемъ, ибо только при этомъ условіи дѣло можетъ

идти правильно, безъ потерь и съ большою выгодой: отнюдь нельзя помѣщать рабочихъ съ ихъ скарбомъ въ маслодѣльни; помѣщаніе для нихъ должно быть обособлено отъ комнатъ, гдѣ производится работа. Такъ какъ маслодѣльный заводъ требуетъ массы воды, которая вмѣстѣ съ грязью, легко разлагающеюся на воздухѣ, должна удалиться изъ помѣщенія, то при постройкѣ каждаго завода необходимо заранее обсудить, какъ и куда удалять эти отбросы. Выли-

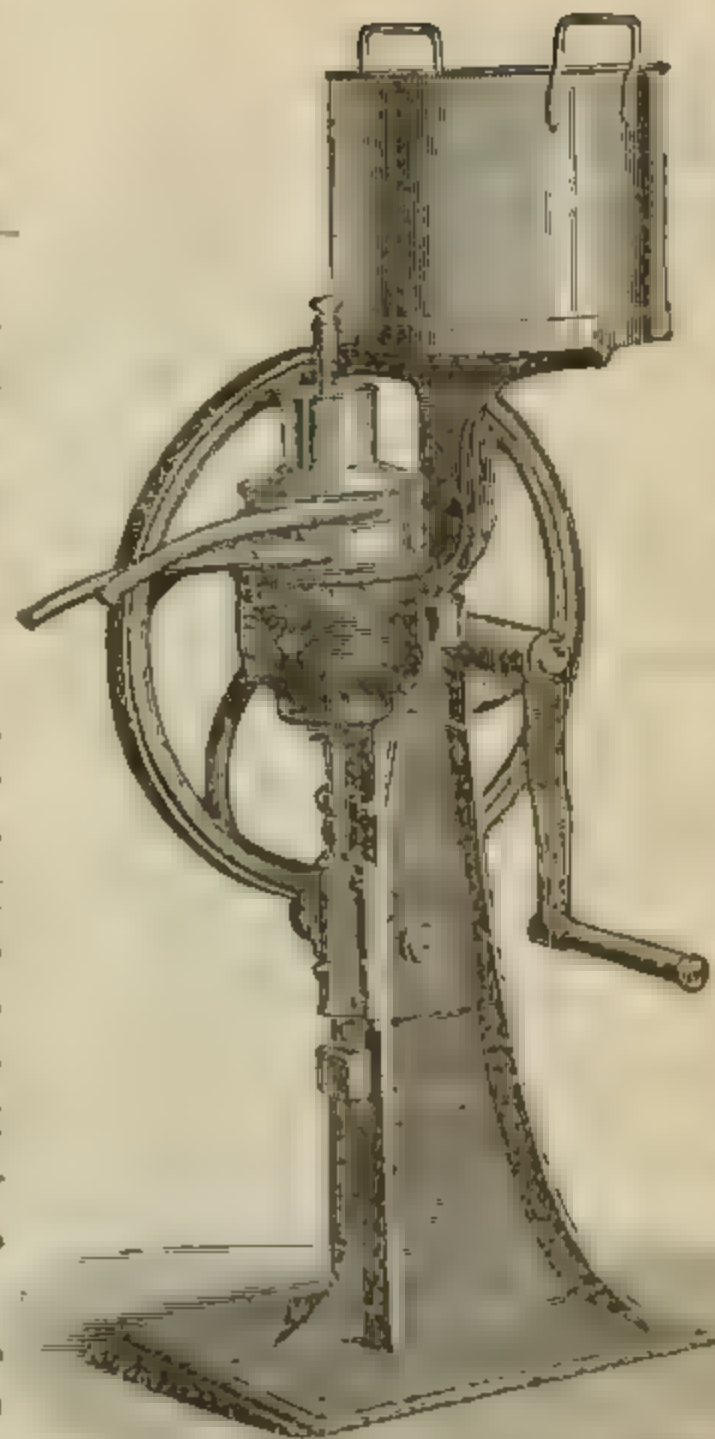


Рис. 4. Ручной сепараторъ Лифа В. отдѣляетъ сливки съ 28 жиръ молока въ часъ. Цена 225 руб. (прибавлю, вѣсить 7 п.).

ваніе ихъ въ пригоны или на зады усадебъ, которое мѣстами теперь практикуется, вызываетъ справедливыя нареканія населенія: гниющие отбросы заражаютъ воздухъ зловоніемъ, которое къ тому же не можетъ вредно не отражаться и на изготовленіи масла.

Для удаленія нечистотъ можно рекомендовать такое устройство помойныхъ ямъ.

Грязная вода изъ желоба, собирающаго ее изъ всѣхъ помѣщеній маслодѣльни, отводится въ большой четырехугольный сколоченный плотно изъ досокъ ящикъ (1), поставленный возлѣ маслодѣльни на поверхности

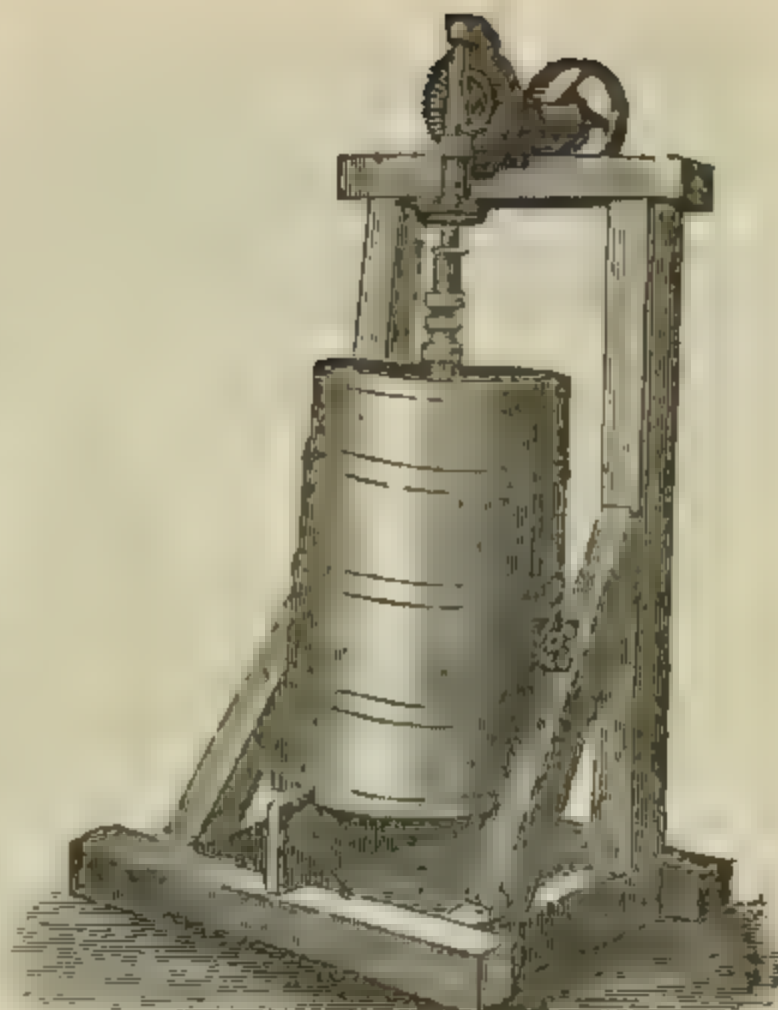


Рис. 5. Маслобойка голландская для ручного привода. Наполнять ее нужно до 25 и не более 13. Часть oil готова въ 10 минутахъ при сбиваніи масляныхъ сливокъ 100—140 въ минуту, а для отдѣлки 120—180 въ минуту.

земли; изъ этого ящика, отъ его дна, идетъ, опускаясь наклонно въ землю, длинная деревянная труба, аршинъ на 10 удаляясь отъ зданія; по этой трубѣ грязь стекаетъ въ другой, болѣе просторный деревянный же ящикъ, врытый въ землѣ. (2). Что бы отводная труба не засоривалась крупнымъ соромъ, вверху ящика 1-го устраивается горизонтально подъ концемъ желоба рѣшетка—весь крупный соръ будетъ оставаться на ней и периодически очищаться. И такъ, изъ 1-го ящика грязь стекаетъ во 2-й; въ верхней части этого послѣдняго выше устья трубы, приводящей въ него грязь, устроены фильтр въ видѣ двухъ горизонтально поставленныхъ рѣшетокъ съ прослойкой соломы между ними; выше этихъ рѣшетокъ находится выводное отверстіе другой трубы; отводящей жидкость изъ 2-го ящика въ 3-й по трубѣ тоже въ 10 аршинъ длинной. Грязная вода, попавшая во 2-й ящикъ, заполняя его весь, подъ напоромъ новыхъ порцій

изъ ящика 1-го фильтруется снизу вверхъ сквозь солому, грязь остается и осѣдаетъ на днѣ ящика 2, а очищенная отъ грубой грязи вода по выводной трубѣ стекаетъ въ 3 ящ. надъ которымъ устроены — вентиляционная труба арш. 4 высотой и насосъ для выкачиванія воды въ бочки, которыми ее можно увозить въ поле. Такимъ образомъ главная масса грязи остается въ 2 ящикѣ, вверху надъ нимъ устраивается вентиляционная труба; время отъ времени ящикъ этотъ вскрывается и осадокъ грязи вычерпывается и удаляется.

Зданіе для завода для переработки 20—30 тысячъ пудовъ молока въ годъ примѣрно должно имѣть въ длину 23 арш. (безъ ледника или 39 арш. съ ледникомъ) и въ ширину 11½ арш. при ширинѣ ледника 9½ арш. Дно ледника должно быть углублено подъ поверхность земли на 3 арш., въ одномъ углу этого ледника должно быть отгорожено помѣщеніе для храненія готоваго масла, такимъ образомъ, что бы за двумя стѣнами этого помѣщенія былъ ледъ. Между льдохранилищемъ и маслодѣльней разрывъ аршина въ 4, прикрытъ однако общей съ ледникомъ кры-



Рис. 6. Маслобойка Лefeldта горизонтальная въ видѣ бочки (дубового) съ тремя осями внутри, одна изъ которыхъ имѣетъ ручку. Маслобойка наполняется на $\frac{1}{3}$ емкости; вращать слѣдуетъ со скоростью 40—60 оборотовъ въ минуту. Температура сливокъ отъ 0 до 12 Р.



Рис. 7. Маслобойка Лefeldта вертикальная; состоитъ изъ дубоваго бочка, внутри имѣетъ крыльцо; сливки сбиваются отъ поперебнаго паденія при вращеніи. Одно изъ доньевъ представляетъ собою крышку маслобойки.

Смѣта инвентаря для маслодѣльной, перерабатывающей
10000 пуд. молока.

| | цѣна. | сумма. |
|---|-------|--------|
| 1 сепараторъ Альфа Б. на 28 вед. (р. 4) | 225 — | 225 — |
| 1 маслобойка вертикальная на 6 ведеръ сливокъ въ часъ (р. 7) | 61 — | 61 — |
| 1 маслообработникъ (р. 8) | 68 — | 68 — |
| 1 столъ отжимальный мѣсной работы | 5 — | 5 — |
| 1 вѣсъ съ сороковыми гири на 10 п. | 25 — | 25 — |
| 1 вѣсъ Сальтерса пружинный (р. 15) | 7.50 | 7.50 |
| 1 молоковѣсъ (р. 20) | 5.50 | 5.50 |
| 10 флягъ 4 ведерныхъ (р. 21) | 5.50 | 55 — |
| 5 ушатовъ 3 вед. (р. 19) | 4.50 | 22.50 |
| 7 " 1 1/2 вед. | 2.75 | 19.35 |
| 3 " 7 вед. для заквашиванія сли- вокъ | 7.— | 7 — |
| или для той же цѣли 3 кадки дубовыхъ | 4.50 | — |
| 1 холодильникъ | 16 — | 16 — |
| 1 котелъ для подогре. молока и сливокъ | 10 — | 10 — |
| 2 сита большихъ | 1.80 | 3.60 |
| 1 " малое | 1.25 | 1.25 |
| 1 ведро конусомъ для взвѣш. молока | 1.40 | 1.40 |
| 1 " на 25 ф. для подливанія молока въ сепараторъ | 1.10 | 1.10 |
| 2 ведра на 30 ф. для воды | 1.15 | 2.30 |
| 2 ковши для воды | — 70 | 1.40 |
| 1 мѣрка для отмѣриванія соли | — 35 | — 35 |
| 1 мензурка на 50 гр. для краски | — 70 | — 70 |
| 2 градусника въ футляр. для молока | 1 — | 2 — |
| 2 " стѣнныхъ | — 40 | — 80 |
| 1 ареометръ со стаканомъ для изслѣд. | 3.75 | 3.75 |
| 40 стаканчиковъ для пробы молока | — 10 | 4 — |
| 2 штатива металлич. къ нимъ | 1.40 | 2.80 |
| 1 форма для масла на 20 ф. березовая | 1.— | 1 — |
| 1 книга для пріемки молока | 1.80 | 1.80 |
| 1 " расчетная | 1.60 | 1.60 |
| 150 " для поставщиковъ | — 05 | 7.50 |

| | | |
|--|------|--------|
| 2 корыта осиновыхъ | 1 — | 2 — |
| 1 чанъ большой сосновый для охлажден. сливокъ | 4.50 | 4.50 |
| 2 передачи ольховыя | 2 — | 4 — |
| 3 ножа буковыхъ | — 35 | 1.05 |
| 3 лопатки буковыя | — 35 | 1.05 |
| 1 пестикъ для набивки масла | — 20 | — 20 |
| 4 щетки корешковыя | — 40 | 1.60 |
| 2 „ щетинныя | 1 — | 2 — |
| 2 „ метелочкой | — 30 | — 60 |
| 2 „ корешк. для мытья половъ | 1 — | 2 — |
| 2 „ резинов. для вытиранія половъ | — 75 | 1.50 |
| 2 „ для мытья стаканчиковъ | — 20 | — 40 |
| 1 щетки | 2 — | 2 — |
| 1 ватерпасъ | — 75 | — 75 |
| 1 линейка для измѣренія отстоя молока | — 50 | — 50 |
| Всего на сумму | — | 588.35 |

Смета инвентаря для маслодѣльни на 20000 пуд. молока.

Маслодѣльня на 20000 пуд. молока можетъ работать какъ ручной силою, такъ и конною, и смета согласно этому составлена двойнымъ образомъ, при чемъ при маслодѣльнѣ предполагается наличие одного отдѣленія (сливочной станции).

А. При ручной работѣ.

| | цѣна. | сумма. |
|--|-------|--------|
| 2 сепаратора на 28 вед. (р. 4) | 225 — | 675 — |
| 2 маслобойки на 9 вед. (р. 6) | 70 — | 140 — |
| 1 маслообработчикъ круглый большой (р. 8) | 110 — | 110 — |
| 2 вѣсы десятичныя на 15 пуд. (р. 16) | 27 — | 54 — |
| 1 вѣсы Сальтерса (р. 15) | 7.50 | 7.50 |
| 2 молоковѣса (р. 20) | 5.50 | 11 — |
| 30 флягъ на 4 ведра (р. 21) | 5.50 | 165 — |
| 10 ушатовъ на 3 ведр. (р. 19) | 4.50 | 45 — |
| 15 „ на 1 ¹ / ₂ в. | 2.75 | 41.25 |
| 2 „ на 13 вед. для заквашиванія сливокъ | 13 — | 26 — |

| | | | |
|-----|---|------|------|
| 1 | ушатъ на 7 вед. | 7 — | 7 — |
| 1 | бакъ дубовый для пріемки молока на 30 ведеръ | 10 — | 10 — |
| 1 | бакъ желѣзный луженый для пріемки молока | 30 — | 30 — |
| 2 | котла для кипяченія сливокъ и молока | 10 — | 20 — |
| 3 | ситъ большихъ | 1.80 | 5.40 |
| 2 | „ малыхъ | 1.25 | 2.50 |
| 2 | холодильника | 25 — | 50 — |
| 1 | ведро конусомъ для взвѣшиванія молока | 1.40 | 1.40 |
| 3 | „ на 25 фунт. для подливанія въ сепараторъ | 1.10 | 3.30 |
| 3 | „ на 30 фунт. для воды | 1.15 | 3.45 |
| 3 | ковша для воды | — 70 | 2.10 |
| 1 | мѣрка для соли | — 35 | — 35 |
| 1 | мензурка на 50 гр. для краски | — 70 | — 70 |
| 3 | градусника въ футлярахъ деревянныхъ для молока | 1 — | 3 — |
| 3 | „ стѣнныхъ | — 40 | 1.20 |
| 2 | ареометра со стаканами | 3.75 | 7.50 |
| 60 | стаканчиковъ для пробы молока | 10 — | 6 — |
| 3 | титатива металлическихъ къ нимъ | 1.40 | 4 — |
| 1 | форма для масла на 20 ф. березовая (р. 11) | 1 — | 1.60 |
| 2 | книги пріемныя | 1.80 | 3.60 |
| 1 | „ расчетная | 1.60 | 1.60 |
| 150 | „ для поставщиковъ | 5 — | 7 — |
| 2 | корыта осиновыхъ (1 для мытья посуды и 1 для солки масла) | 1 — | 2 — |
| 2 | чана большихъ сосновыхъ для охлажденія сливокъ | 4.50 | 9 — |
| 4 | передачки для масла ольховыхъ | 2 — | 8 — |
| 3 | ножа буковыхъ | — 35 | 1.05 |
| 3 | лопаточки буковыя (р. 13) | — 35 | 1.05 |
| 1 | лестикъ для набивки масла (р. 12) | — 20 | — 20 |
| 4 | щетки корешковыя для мытья посуды | — 40 | 1.60 |
| 3 | „ щетинныхъ | 1 — | 3 — |

| | | |
|---------------------------------------|------|---------|
| 2 щетки метелочкой | — 30 | — 60 |
| 3 " коренныхъ для мытья половъ | 1 — | 3 — |
| 2 " резиновыхъ | — 75 | 1.50 |
| 2 " для мытья стаканчиковъ . . . | — 20 | — 40 |
| 2 щетки | 2 — | 4 — |
| 2 ветераса | — 75 | 1.50 |
| 1 минейка для взвѣренія отстоя молока | — 50 | — 50 |
| Всего на сумму | — | 1483.95 |

Б. При работѣ конной силой.

Разница противъ смѣты ручной силы небольшая: вмѣсто ручныхъ сепаратора и маслобойки берутся конныя.

| | | |
|--|-------|-------|
| 1 сепараторъ Альфа-Пони на 50 вед (р. 3) | 325 — | 325 — |
| 1 конная маслобойка голландская на 16 ведеръ сливокъ (р. 5) | 110 — | 110 — |
| 1 небольшая маслобойка на 6 вед. для зимы, когда молока мало | 61 — | 61 — |
| 1 сепараторъ ручной на отдѣленіе | 225 — | 225 — |
| 1 приводъ вертикальный стоячій | 135 — | 135 — |
| 1 трансмиссія со шкивами деревянными, 3 арш. длины, валомъ и кронштейнами (р. 1) | 100 — | 100 — |
| (2 шкива дерев.— 25 р., валъ жел. 3 арш. дл.—30 р., 2 кронштейна—15 р., 2 ремня—20 р., водила и принадлежности—10 руб.) Посуда и прочія принадлежности тѣ же самыя. | | |

Маслодѣльни, имѣющія переработать болѣе 20000 пуд. молока въ годъ, безусловно должны примѣнять конную силу; количество инвентаря прямо зависить отъ количества молока, новыхъ принадлежностей молочнаго хозяйства прибавлять не придется, а потребуется только увеличить предыдущій, означенный въ смѣтѣ.



Сепараторъ, выборъ системы его, установка, уходъ за нимъ и условія правильной его работы.

Сепараторы или сливкоотдѣлители появились въ Россіи одновременно съ изобрѣтеніемъ ихъ за границей. Ручные были введены у насъ въ 1886 году. Раньше сливки отдѣляли путемъ отстоя, что было и хлопотливо и не выгодно: шло много льда, требовались обширныя помѣщенія и не мало терялось жира изъ молока. Основное положеніе, принципъ устройства всѣхъ системъ сепараторовъ это дѣйствіе центробѣжной силы, т. е. силы, стремящейся удалить вращающіеся вокругъ оси предметъ отъ центра вращенія. Если мы привяжемъ къ веревкѣ небольшую гирьку и, взявъ въ руку, будемъ вращать, то почувствуемъ, что гирька тянетъ; выпустивъ веревку, мы увидимъ, что гирька отлетитъ отъ насъ и тѣмъ дальше, чѣмъ сильнѣе мы вращали ее и чѣмъ она была тяжелѣе. Возьмемъ теперь сосудъ съ молокомъ и подвергнемъ его очень быстрому вращенію вокругъ оси, черезъ нѣкоторое время можно будетъ убѣдиться, что молоко раздѣлилось, сливки помѣстятся ближе къ срединѣ, къ оси вращенія, а болѣе тяжелое, снятое молоко около стѣнокъ сосуда. Это именно и происходитъ въ враще-



Рис. 10. Березовое корыто для промыванія масла.

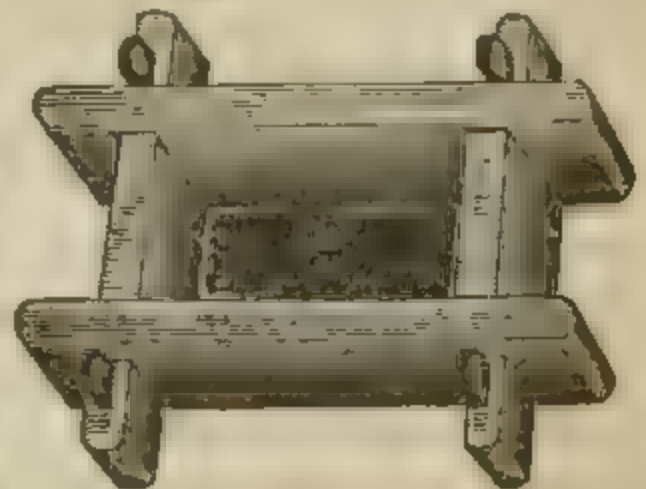


Рис. 11. Форма для масла березовая четырехугольная, разборная на 20 ф.



Рис. 12. Пестикъ березовый для набивки масла.

быстро вращающемся цилиндрѣ сепаратора, при чемъ, вслѣдствіе давленія отъ непрерывнаго притока въ цилиндръ сверху молока, сливки и снятое молоко начинаютъ идти кверху, подниматься и выливаться отдѣльно; сначала выливается болѣе тяжелое снятое молоко, а за нимъ

болѣе легкія сливки. Что бы воспользоваться этимъ закономъ центробѣжной силы для отдѣленія отъ молока сливокъ нужно было придумать машину, гдѣ сосуду съ молокомъ придавалась бы очень большая скорость вращенія. Это и есть сепараторъ.

Въ настоящее время системъ сепараторовъ много, хотя у всѣхъ принциповъ ихъ работы одинъ. Трудно сказать, какая центрифуга лучше для хозяина. Почти всѣ онѣ равны по производительности и по чистотѣ отдѣленія: въ среднемъ онѣ оставляютъ до 0,2% жира въ снятомъ молокѣ (обратѣ). При выборѣ сепаратора покупатели руководствуются главнымъ образомъ примѣромъ дру-



Рис. 13. Лопаточки пальмовыя и ножи букковыя. Необходимы при выниманіи масла изъ маслобоекъ, при его отжиманіи, при формованіи и при набиваніи его въ бочечки.

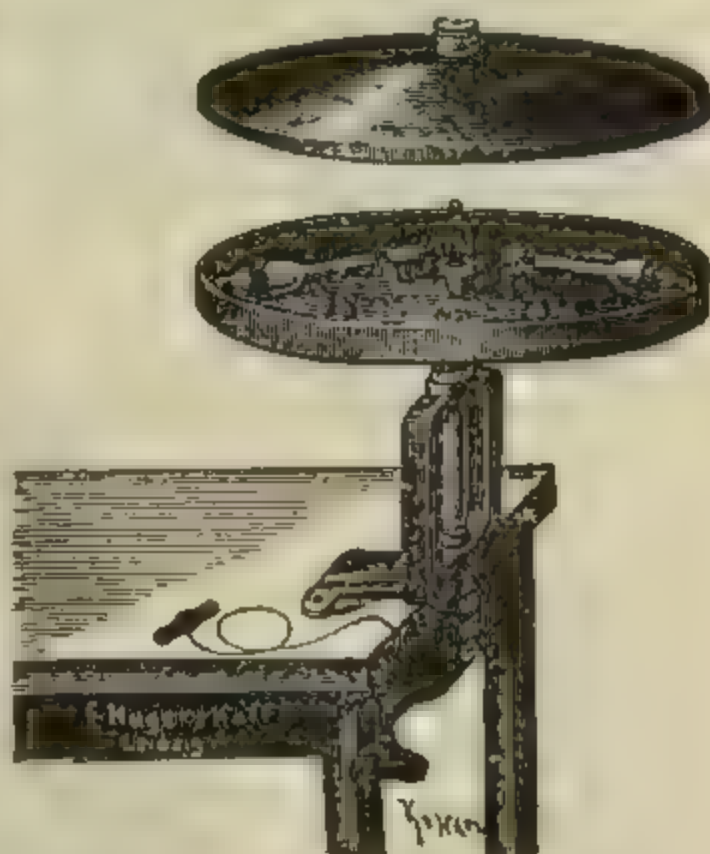


Рис. 14. Лактометр Н. Гербега для опредѣленія жира въ молокѣ

гихъ. До сихъ поръ заслуженною извѣстностью пользуются сепараторы Альфа-Лаваль: они работаютъ во всей Сибирѣ. Новые сливкоотдѣлители плохо прививаются. Въ видѣ опыта на некоторыхъ заводахъ имѣются сепараторы системы: «Корона» (съ очень удачной системой передачи движенія отъ рукоятки къ оси цилиндра), Александра, Омега и др.

Что бы обезпечить долговѣчность и правильный ходъ центрифуги, ее нужно установить возможно прочнѣе и при томъ въ строго-вертикальномъ положеніи.

Для сепаратора, въ особенности большаго (коннаго, паро-турбиннаго), необходимъ специальный фундаментъ, лучше всего кирпичный, цементированный, въ крайнемъ же случаѣ слѣдуетъ его укрѣпить на деревянной рамѣ изъ толстыхъ брусьевъ, положенной на столбы, врытые глубоко въ землю. Когда фундаментъ готовъ, привинчиваютъ



Рис. 15 Весы пружинныя Сальтеръ круглыя.

доску сепаратора винтами, берутъ ватернасъ, кладутъ его сначала на края сепараторной чашки, а затѣмъ на трубку цилиндра и смотрятъ, въ какую сторону есть отклоненія: отъ вертикальнаго положенія чугуннаго постаментъ, если послѣдній стоитъ косо, то

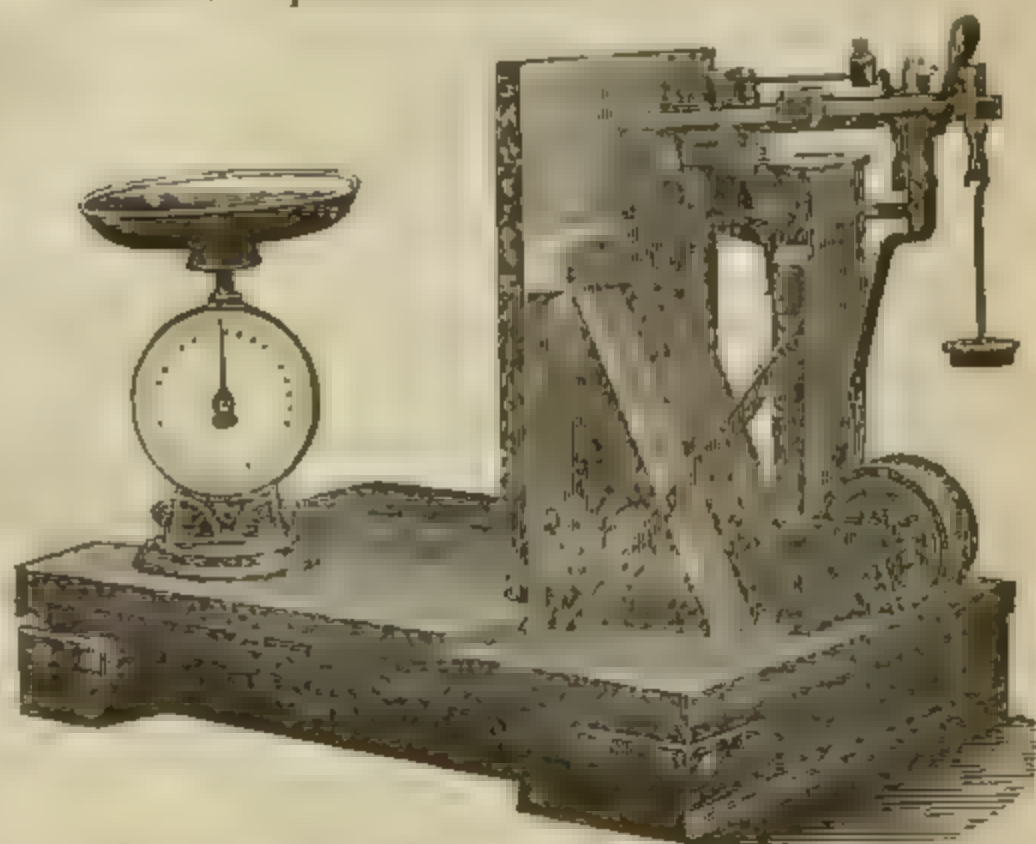


Рис. 16 Вѣсы десятичныя съ поршневомъ мѣдномъ тарелочкѣ, аллюминиою разповѣсь, и рычагомъ для неподвижно укрѣпленія помоста вѣсовъ.

подтесываютъ, выравниваютъ фундаментъ, пока сепараторъ не будетъ стоять совершенно прямо.

Сепараторъ не вапргизенъ, однако требуетъ внимательнаго съ собою обращенія. Онъ долженъ быть постоянно смазанъ (во время хода слѣдить за тѣмъ, чтобы въ масленкахъ постоянно было масло) и притомъ масломъ специально для него приготовленнымъ, тарелки и центральная трубка должны быть вѣрно поставлены, крышка цилиндра плотно прикинчена, горловая муфта быть въ порядкѣ. При останавливать или тормозить, а дать возможность самому остановиться. Слѣдить, чтобы цилиндръ не засорялся, а для этого промывать тарелки во время работы, когда грязи накопится много.

Задача каждаго маслодѣла заключается въ томъ, чтобы меньше жира оставалось въ снятомъ молокѣ; чтобы достигнуть этого, нужно при работѣ:

1) Поддерживать одну и ту же температуру молока 26—27° Р.

2) Регулировать съ помощью поплавка количество притекающаго молока, чтобы въ каждую единицу времени пропускались одинаковыя количества молока.

3) Наблюдать за быстротой вращенія барабана при помощи счетчика или по числу оборотовъ рукоятки въ минуту.

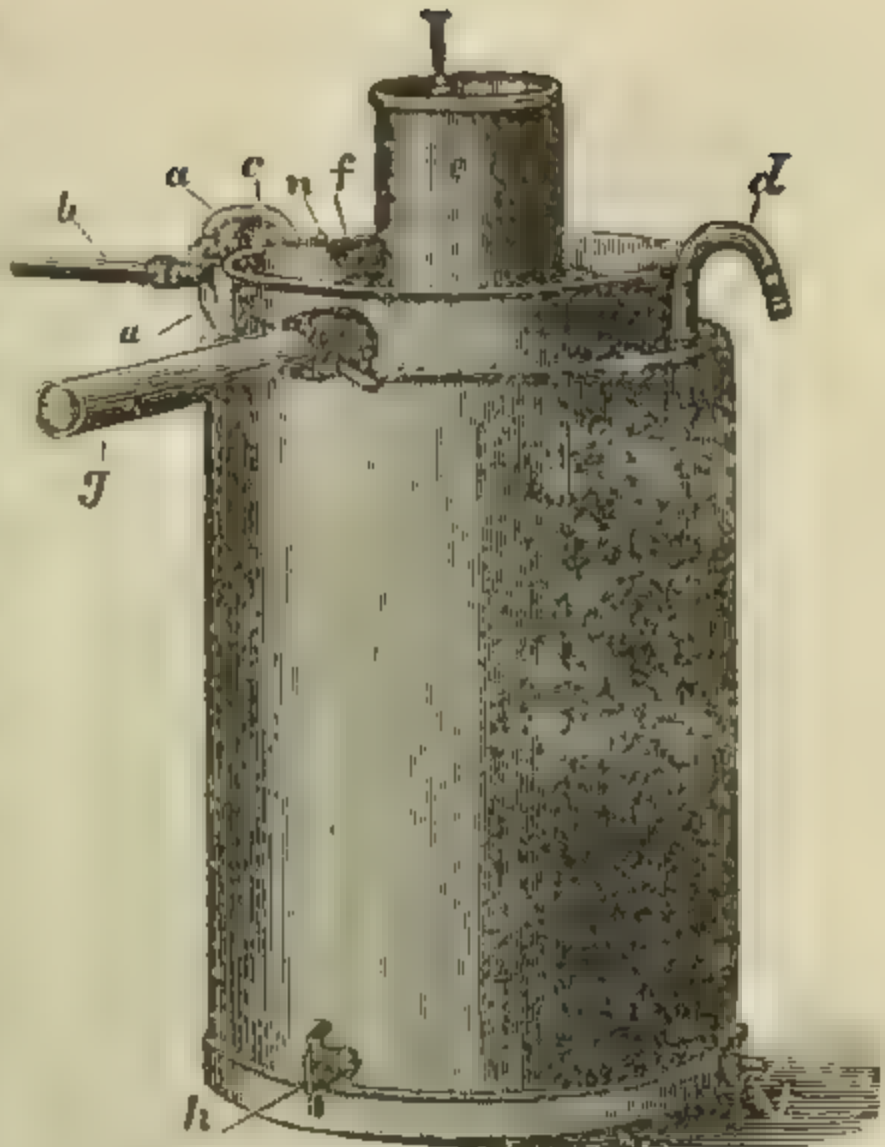


Рис. 17. Подпоршникъ для цѣльнаго молока
иногда де-лають подпоршникъ молока до 70°
по Ц. (56° Р.) X 3 для 50 в. въ часъ

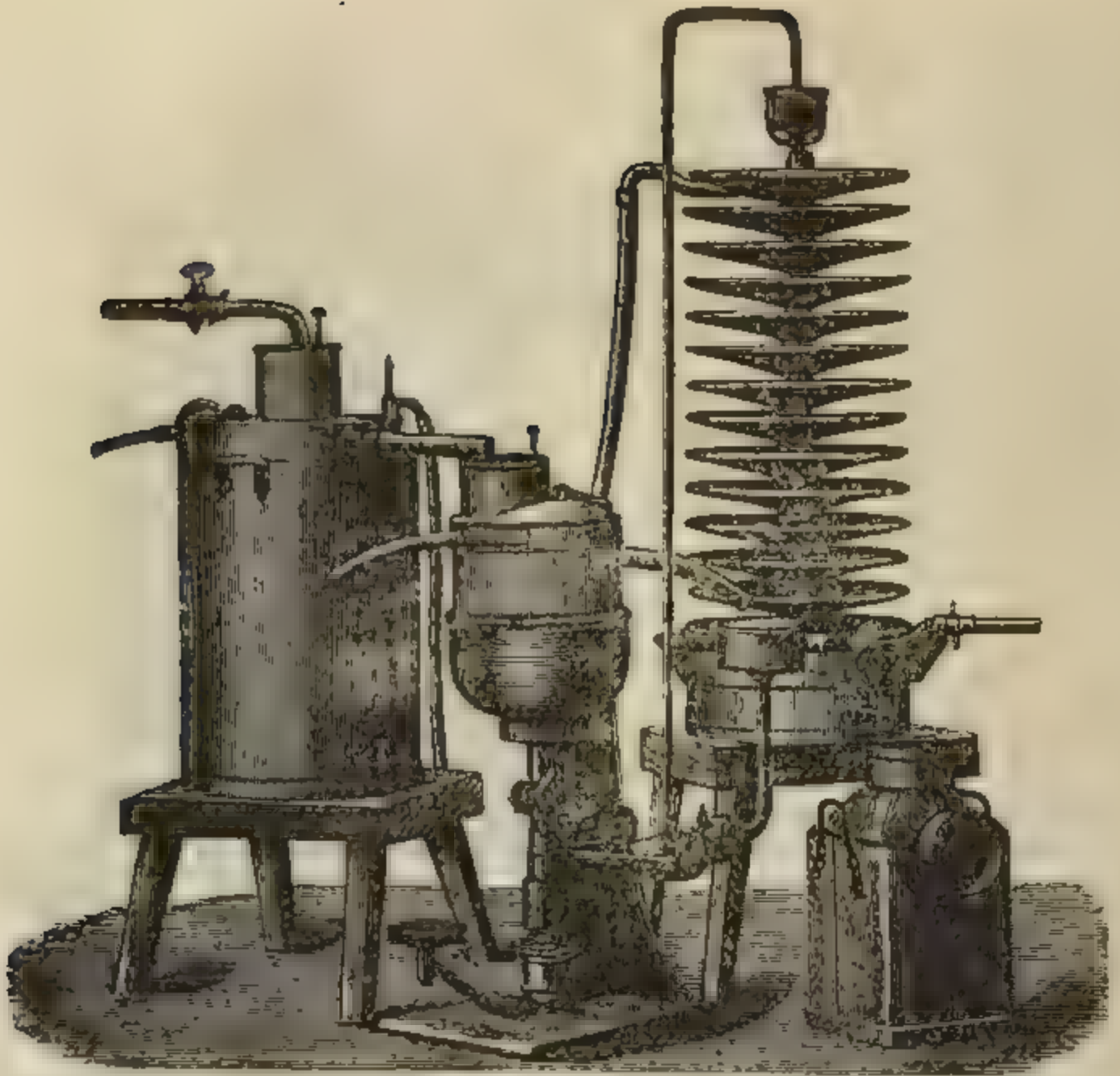


Рис. 18. Установка подогревателя для молока и холодильника для сливокъ.

Правила санитарнаго благоустройства заводовъ.

Такъ какъ маслодѣльные заводы занимаются выработкою пищевого продукта; принимаютъ, перерабатываютъ массу молока отъ сотенъ хозяевъ; возвращаютъ этимъ хозяевамъ обратъ, который идетъ въ кормъ скоту, а не рѣдко употребляется въ пищу и людьми; наконецъ, представляютъ собою заведенiя съ постоянною и при томъ въ самое сухое, жаркое время года топкою печей, то естественно, что въ интересахъ общественнаго здравiя и безопасности въ пожарномъ отношенiи за ними устанавливается санитарно-полицейскiй надзоръ.

Кой какъ строить заводъ нельзя, не рискуя подвергнуть его закрытію по требованію властей. Правда, до сего времени не существовало опредѣленныхъ правилъ и требованій, которымъ строящіеся заводы должны удовлетворять—каждому предоставлялось строить ихъ по своему желанію, но это зависѣло отъ того, что дѣло маслодѣлія въ Западной Сибири еще очень молодо (оно существуетъ всего едва 5—6 л.), губернское начальство не успѣло еще выработать тѣхъ обязательныхъ постановленій, какія давно дѣйствуютъ по отношенію къ другимъ заведеніямъ, перерабатывающимъ сырые животные продукты (напр. кожевенныя заведенія); тѣмъ не менѣе уже и въ истекшій пятилѣтній періодъ были не рѣдки случаи закрытія маслодѣльныхъ заводовъ, не удовлетворявшихъ самымъ простѣйшимъ требованіямъ благоустройства.

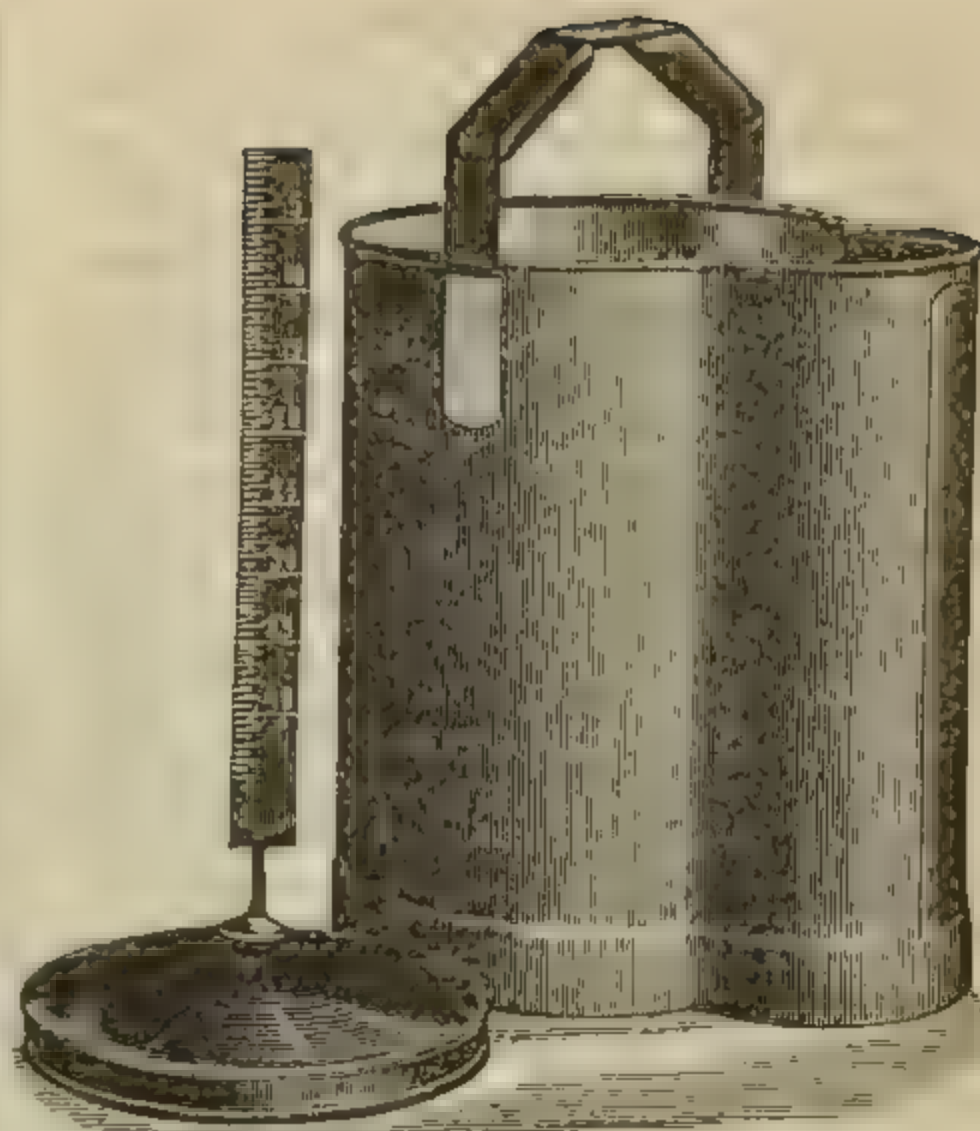
Въ настоящее время губернскимъ начальствомъ вырабатываются обязательныя постановленія для маслодѣльныхъ заводовъ. Проектъ этихъ обязательныхъ постановленій по предложенію г. начальника губерніи выработанъ 1-мъ Тобольскимъ отдѣломъ Н. М. О. С. Х. въ Курганѣ, который для окончательнаго обсужденія его приглашалъ свѣдующихъ лицъ изъ мѣстныхъ предпринимателей, имѣющихъ маслодѣльные заводы, а также изъ числа опытныхъ мастеровъ маслодѣленъ; наконецъ, въ обсужденіи этого проекта принималъ участіе и тобольскій губернский ветеринаръ. Проектъ этотъ уже представленъ г. начальнику губерніи и, нужно думать, будетъ, хотя бы и съ небольшими измѣненіями, принятъ общимъ присутствіемъ Тобольскаго губернскаго управленія к. вѣроятно, въ 1900 г. вступить въ дѣствіе. Въ виду этого лицамъ, вновь устраивающимъ заведенія, равно какъ и имѣющимъ маслодѣлни, полезно знать эти правила и руководствоваться ими, что



Рис. 19. Ушатъ для приемки и переноски молока въ 3 в. къ нему крышка съ отверстиемъ для сита и при ней холодильникъ.

быть не подвергать себя судебной ответственности за нарушение санитарных правил.

Необходимо при этомъ замѣтить, что возможно точное выполненіе санитарныхъ требованій важно не только въ интересахъ общественнаго здравія, но и для выгоды самого дѣла—выше было указано, что лучшіе выходы масла и лучшее масло, высоко оцѣнивающееся на рынкахъ, можно выработать



лишь въ благоустроенныхъ заводахъ, такъ что всякая затрата на благоустройство завода сторицею окупится.

Рис. 20 Молокомеръ — ведро съ поплавкомъ, опредѣляющимъ количество молока на вѣсъ въ фунтахъ и полуфунтахъ до 1 була.

Проектъ обязательныхъ постановленій для маслодѣльныхъ заводовъ и ихъ отдѣленій.

1. Маслодѣльные заводы и ихъ отдѣленія для сепарированія молока подлежатъ санитарному надзору.

2. Помѣщеніе, въ которомъ предполагается устроить маслодѣльный заводъ или отдѣленіе его, должно представлять изъ себя по возможности отдѣльную усадьбу и быть построено примѣнительно къ строительному уставу въ селеніяхъ.

3. Владелецъ завода извѣщаетъ полицію объ устройствѣ и открытіи нмъ завода.

4. Маслодѣльные заводы и ихъ отдѣленія должны содержаться чисто—какъ самыя помѣщенія, такъ и посуда, и аппараты, и окружающій дворъ.

5. Внутреннія стѣны помѣщеній должны быть время отъ времени мыты водой и бѣлены известкой (последнее желательнѣе).

6. Полъ долженъ быть цементный или деревянный; въ последнемъ случаѣ, плотно склоченный, чтобъ помои не могли проникать подъ полъ. Желательно, чтобъ деревянные полы были крашены.

7. Полъ долженъ имѣть уклонъ и отводнымъ желобъ наружу. Отдѣленія, въ которыхъ производится только сепарированіе молока, могутъ не имѣть сточныхъ желобовъ, но обязаны имѣть особую посуду, въ которую сливаются все помои и выносятся въ помойную яму.

8. Все помои, ополоски, остатки обраты и вообще все отбросы, если не скормиваются скоту, должны быть сливаемы въ особую помойную яму.

9. Помойная яма должна быть устроена не ближе 3-хъ сажень отъ завода или отдѣленія. Все отбросы или выносятся въ нее, или спускаются въ нее особымъ глухимъ вымоленнымъ внутри деревяннымъ желобомъ, зарытымъ въ землю.

10. Помойная яма должна имѣть деревянный срубъ и дно, сверху покрыта плотной крышкой и въ крышкѣ должна быть устроена труба для отвода газовъ.

11. Содержимое помойныхъ ямъ должно быть вывозимо на мѣсто, отведенное сельской полиціей для свалки нечистотъ.



Рис. 21. Фляга для переноски молока и сливокъ вместимостью на 5 ведеръ.

12. Если обраты и пахта раздаются въ заводѣ, то должны имѣться для нихъ особый чанъ, содержимый въ чистотѣ.

13. Въ помещеніяхъ, гдѣ производится отдѣленіе сливокъ, выработка масла и вообще какая либо работа, относящаяся до фабрикаціи масла, не должны спать рабочіе, храниться носильное платье и вообще все, не относящееся къ выработкѣ масла.

14. Въ случаѣ какой либо повальной болѣзни между скотомъ ветеринарный надзоръ можетъ пріостановить пріемку молока изъ зараженныхъ дворовъ или сдѣлать обязательнымъ для заводчика киняченіе всей обраты, а при усиленномъ развитіи эпизоотіи ветеринарный врачъ можетъ пріостановить пріемку молока изъ дворовъ всей деревни или обязать заводчика кинятить всю обрату.

15. Повальными болѣзнями, въ случаѣ появленія которыхъ заводчикъ обязывается или пріостанавливать пріемку молока или кинятить всю обрату, считаются: чума рогатаго скота, сибирская язва, повальное воспаление легкихъ рогатаго скота, туберкулезъ и ящуръ.

16. Постановленіе по пункту 14 должно быть сдѣлано ветеринарнымъ врачомъ послѣ личнаго осмотра зараженнаго скота и оформлено актомъ.

17. Во время эпизоотіи въ районѣ маслодѣльныхъ заводовъ ветеринарный врачъ обязанъ посѣщать зараженную мѣстность не менѣе одного раза въ мѣсяцъ и объ окончаніи эпизоотіи увѣдомить заводчика.

18. Печатный экземпляръ настоящаго обязательнаго постановленія долженъ быть вывѣшенъ къ каждому маслодѣльному заводу и отдѣленіи на видномъ мѣстѣ.

19. Въ случаѣ нарушенія означенныхъ правилъ медицинскимъ или ветеринарнымъ надзоромъ совместно съ полиціей составляется актъ и дѣло передается мировому судѣ.



Проектъ здація маслodelьнаго завода.

Рис. 1-й



Рис. 2 а

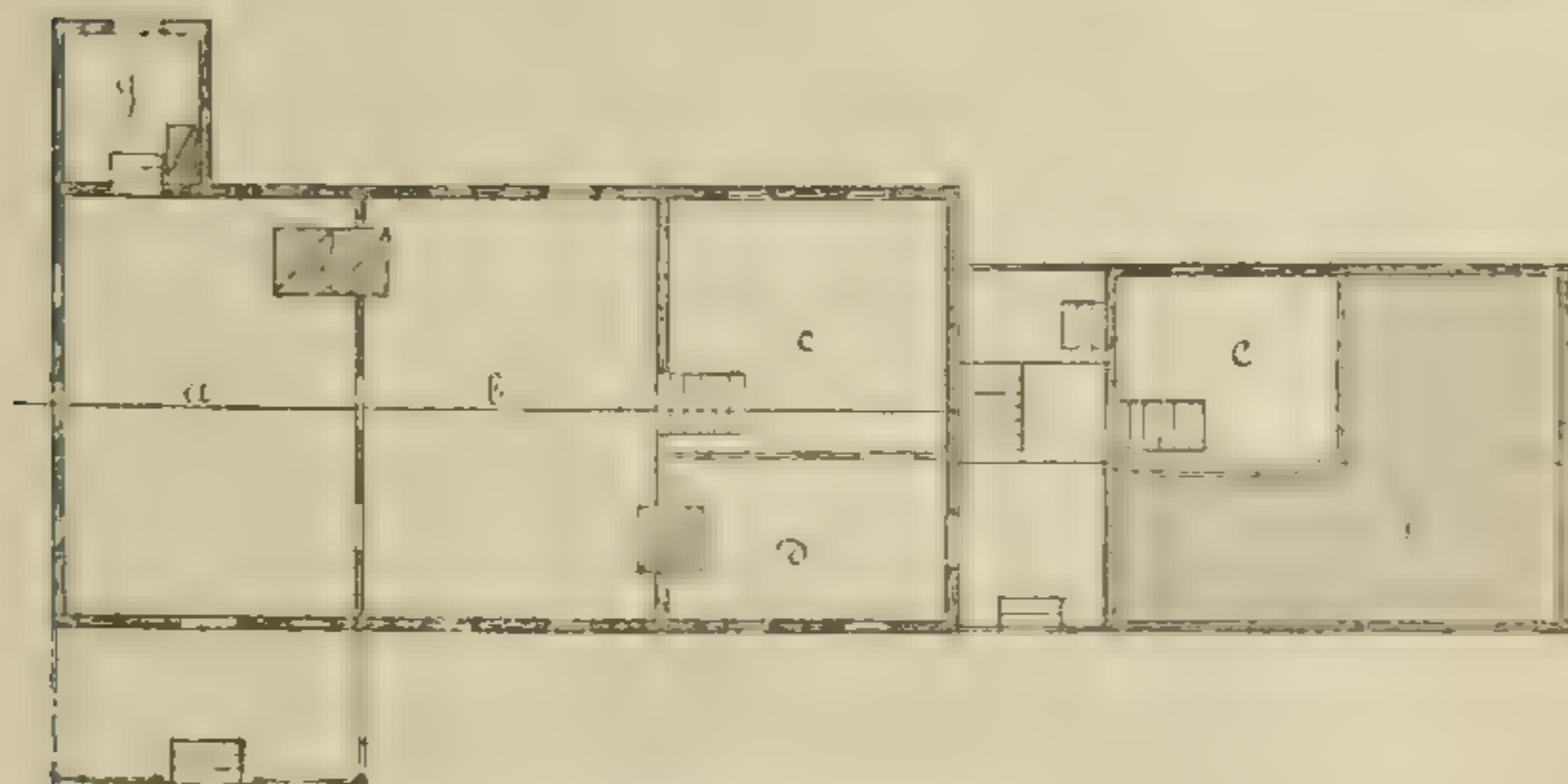


Рис. 3 а



- а Приемная для молока, нагрѣв. воды.
- б Сепараторъ и маслобойка.
- в Отжимальная
- г Помѣщеніе для хранения масла.
- д Ледникъ.



Выписка изъ «Положенія о государственномъ промысловомъ
налогѣ».

(Высочайше утверждено 8 іюня 1898 г.)

§ 6. Государственному промысловому налогу *не подлежатъ*:

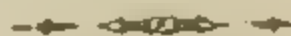
п. 19. Сельско-хозяйственная первичная обработка продуктовъ собственнаго, аренднаго или частію мѣстнаго сельскаго и собственнаго лѣснаго хозяйства, какъ напримѣръ очистка и сушка всякаго рода зерна, очистка хлопка, мятые и тренанье пеньки и льна, заготовка въ прокъ всякаго рода плодовъ и овощей, выдѣлка виноградныхъ, фруктовыхъ и ягодныхъ винъ, раздѣлка въ лѣсахъ дерева, выжиганіе угля и т. п.

п. 20. Сельскохозяйственныя заведенія, находящіяся въ городскихъ поселеніяхъ, въ предѣлахъ исключительно собственнымъ или арендуемымъ имѣніи и земель, и служащія для переработки продуктовъ собственнаго и частію мѣстнаго сельскаго или собственнаго лѣснаго хозяйства, а именно: а) заводы кирпичные, черепичные, гончарные, известь-обжигательные, крахмальные, смолоскуренные и для сухой перегонки дерева, а равно маслодѣльны и сыроварни съ числомъ наемныхъ работниковъ не свыше 20, хотя бы и при употребленіи механическихъ двигателей; б) лѣсопилены, имѣющія не болѣе одного рамнаго пильнаго станка, хотя бы при употребленіи подвижнаго механическаго двигателя (локомобиля), а также устроенныя при нихъ приспособленія для выдѣлки клепок, гонта и тому подобныхъ издѣлій, не имѣющихъ характера столярной обработки дерева; в) мельницы вѣтряныя, водяныя и приводимыя въ движеніе подвижными механическими двигателями (локомобилями), имѣющія

не болѣе четырехъ жерновыхъ поставовъ или одного вальцового постава (а водяныя мельницы и при двухъ вальцовыхъ поставахъ), а равно устроенныя при мельницахъ крупорушки, имѣющія не болѣе четырехъ ступъ, сукновальни, шерсточесальныя машины, толчен и тому подобныя не комольныя поставы, въ числѣ не болѣе одного постава каждаго изъ упомянутыхъ видовъ: г) маслобоиш, имѣющія не свыше десяти наемныхъ работниковъ или трехъ ручныхъ прессовъ, а при употребленіи механическаго пресса — работающія не болѣе четырехъ мѣсяцевъ въ году.

Примѣчаніе 1. Въ сельско-хозяйственныхъ заведеніяхъ въ счетъ работниковъ не принимаются лица, занятые доставкой въ заведенія топлива и матеріаловъ производства, а равно отвозкою выработанныхъ въ сихъ заведеніяхъ предметовъ или отбросовъ производства.

и. 23. Продажа и поставка всякаго рода произведеній собственнаго, аренднаго или частію мѣстнаго сельскаго хозяйства и собственнаго лѣснаго хозяйства, а также предметовъ, вырабатываемыхъ въ сельско-хозяйственныхъ промыслахъ, указанныхъ въ п.п. 19—22, безъ содержанія для сего особыхъ торговыхъ заведеній и складочныхъ помѣщеній, внѣ предѣловъ собственныя или арендуемыхъ имѣній и земель, или съ содержаніемъ складовъ упомянутыхъ произведеній и предметовъ на ярмаркахъ, при станціяхъ желѣзныхъ дорогъ, на пристаняхъ и другихъ пунктахъ отправления и полученія грузовъ.



Условія соглашенія владѣльца маслодѣльни съ крестьянами.

Всякій, желающій открыть маслодѣльную на новомъ мѣстѣ, встунаетъ обыкновенно въ переговоры съ тѣмъ сельскимъ обществомъ, въ селеніи котораго онъ думаетъ работать. Собирають сходъ, на которомъ предприниматель объявляетъ о своемъ желаніи. Если требуется мѣсто для постройки завода, то тутъ же на сходѣ ему это мѣсто и отводятъ; обыкновенно за мѣсто 25 саж. ширины и 30 с. въ длину крестьяне выговариваютъ плату отъ 3 р. до 50 руб. въ годъ. Срокъ аренды 6—12 лѣтъ. Условій, опредѣляющихъ цѣну на молоко, обыкновенно не дѣлаютъ ни какихъ. Тамъ, гдѣ заводъ помѣщается въ арендованномъ крестьянскомъ домѣ, можно приступить къ работѣ, не спрашивая разрѣшенія общества: но здѣсь вошло уже въ обычай [входить съ крестьянами во всякомъ случаѣ въ соглашеніе.

Форма приговора въ общемъ такова: „приговоръ *такого то* сельскаго схода, *такой то* волости, *такого то* уѣзда, мѣсяца 1890 года, №..... Мы нижеподписавшіеся губерніи,..... уѣзда,..... волости,....

сельскаго общества, состоящаго изъ..... домохозяевъ, имѣющихъ право голоса на сходѣ, крестьяне были сего числа на сельскомъ сходѣ въ числѣ..... человекъ, составляющихъ болѣе 2/3 домохозяевъ, гдѣ выслушали словесную просьбу *такого то* о разрѣшеніи на открытіе маслодѣльнаго завода и объ отводѣ ему земли подъ заведеніе въ нашей деревнѣ. По согласію общества мы указали усадьбное мѣсто по плану *такого то*, 30 с. длиною и 50 с. въ ширину, на 10 лѣтъ съ сего года и выговорили за это въ пользу общества по 40 руб. за каждыи годъ съ тѣмъ условіемъ, что будетъ ли заводъ дѣйствовать или нѣтъ, а нашему обществу по договору

деньги каждый годъ должны быть уплачены. Въ чемъ и подписуемся“.

Кромѣ этого не рѣдки случаи, когда общество беретъ съ владѣльцевъ завода аренду за право пользованія льдомъ изъ рѣчекъ или озеръ.



Артельная маслодѣльня, ихъ значеніе и организація.

Русское топленое масло изготовляется каждою хозяйкою; для этого не нужно ни особыхъ знаній, ни сложныхъ приспособленій. Другое дѣло — изготовленіе цѣнныхъ сортовъ сливочнаго масла, для этого требуются и дорогія машины и спеціальныя знанія, вырабатывать такое масло каждому хозяину невозможно изъ-за нехватки орудій. Необходимы особыя заведенія — маслодѣльни, гдѣ переработка въ масло подвергается большое количество молока. Устройство маслодѣльни возможно лишь лицу, обладающему известными свободными средствами, которыя необходимы какъ на постановку зданія и пріобрѣтеніе машинъ, такъ и на первые расчеты за молоко. Но затѣмъ предприниматель, если дѣло у него поставлено толково, не только возвращаетъ затраченный капиталъ со всеми процентами, но получаетъ и солидную чистую прибыль, какъ вознагражденіе за веденіе дѣла. Устройство маслодѣльни въ селеніи выгодно не только для владѣльца маслодѣльни, но и для крестьянъ — поставщиковъ молока. Что это такъ, видно изъ слѣдующаго простаго расчета: перерабатывая молоко въ русское топленое масло, только хорошая хозяйка, при умѣломъ обращеніи съ молокомъ, получаетъ изъ пуда молока 1¹/₂ фунт. масла; при стоимости топленого масла на мѣстѣ даже 7 руб. за пудъ, съ пуда молока крестьянинъ выручитъ лишь около 22 в.; при сдачѣ же молока въ

маслодѣльню онъ получаетъ по 30—35 в. и даже (зимою) до 40 коп. за пудъ молока, слѣдовательно, на 8—18 коп. въ пудъ дороже, при чемъ хозяйки освобождаются отъ массы хлопотъ по уходу за молокомъ и приготовленію масла, а также отъ расходовъ на крынки, которыя большескотными крестьянами занасались сотнями. Практикой крестьянскаго хозяйства установлено, что при хорошемъ веденіи дѣла отъ 1 коровы можно накопить въ лѣто 1 пуд., рѣдко 1¹/₄ пуда топленого масла. Но если принять въ расчетъ, что далеко не всѣ хозяйки обладаютъ должною аккуратностью и бережливостью, и что у маломощныхъ хозяевъ за отсутствіемъ лѣтнихъ помѣщеній для храненія молока, много молока пропадаетъ безъ пользы, то въ среднемъ для расчетовъ можно принять, что отъ коровы въ лѣто можно накопить лишь 30 ф. топленого масла, что при среднен цѣнѣ масла даже въ 7 руб. составитъ валоваго дохода отъ коровы 5 руб. 25 к. Практика же доставки крестьянами молока на маслодѣльни въ теченіе года отъ опредѣленнаго числа коровъ показала, что доходъ отъ коровы можетъ доходить до 20 р. а въ среднемъ составляетъ 15 р., т. е. въ три раза болѣе, чѣмъ получаютъ отъ коровы при выработкѣ топленого масла.

И такъ, доходность скотоводства крестьянскаго поднимается при устройствѣ маслодѣльни отъ болѣе выгодной оплаты молока; прибыль же, которая получается отъ разницы между стоимостью масла себѣ въ маслодѣльнѣ и продажною его цѣною, составляетъ барышъ предпринимателя, устроившаго заводъ. Изъ приведенной выше на стр. 64—65 примѣрной сметы расходовъ и прихода отъ маслодѣльни видно, что прибыль эта составляетъ по расчету на 1 пуд. доставленнаго молока еще почти 3 коп., т. е. около 10% . Что бы и этотъ барышъ попалъ въ руки крестьянъ —

владѣльцевъ коровъ, нужно, что бы они сами строили маслодѣльни. Возможно это дѣлать артельно. Такія артельные маслодѣльни начали устраиваться въ Tobольской губерціи съ 1896 г. подъ руководствомъ правительственнаго инструктора мол. хоз. В. О. Сокульскаго. Сущность ихъ организаціи заключается въ слѣдующемъ. Все крестьянское общество или часть крестьянъ, имѣющихъ скотъ и желающихъ устроить маслодѣльню, договаривается выстроить маслодѣльню и обязываются на нее доставлять молоко по договоренной цѣнѣ за пудъ. Въ первое время крестьяне поручали устройство маслодѣльни инструктору маслодѣлія, но затѣмъ артели стали организоваться при содѣйствіи сельской интеллигенціи: крестьянскаго начальника, священника, волостнаго писаря и другихъ. Для веденія дѣла артель нанимаетъ мастера—маслодѣла и рабочихъ, а для наблюденія за ними и учета получаемыхъ и расходимыхъ денегъ избираетъ особыхъ довѣренныхъ. Денегъ на устройство маслодѣленъ берутся или изъ мірскихъ, суммъ или пріобрѣтаются займомъ. На организацію маслодѣленъ можно получить ссуду изъ мѣстныхъ (тюменскаго или тобольскаго) отдѣленій государственнаго банка, которыя на основаніи правилъ о выдачѣ ссудъ на мелкія промышленныя предпріятія выдаютъ небольшія ссуды, до 300 руб., и на развитіе маслодѣлія. Въ данномъ случаѣ ссуды на маслодѣльни разсматриваются, какъ помощь на улучшеніе постановки существующаго уже производства топленого масла. Что бы получить ссуду, напр. въ 900 р., нужно участникамъ предпріятія раздѣлиться на три группы, при чемъ каждая должна ходатайствовать подъ круговое другъ за друга ручательство о выдачѣ въ ссуду 300 р. Ссуды выдаются на срокъ до 9 мѣсяцевъ. Артельщики, доставляющіе молоко, получаютъ ежемѣсячно по пуду раз-

счетъ за молоко: въ концѣ же года, когда выясняется размѣръ прибыли отъ предпріятія, за вычитаніемъ изъ него доли на погашеніе долговъ, остатокъ распределяется между артельщиками въ видѣ приплаты за каждый пудъ молока. Тобольскія артели до сего времени дѣйствуютъ еще по договорамъ, записаннымъ лишь въ книги волостнаго правленія, хотя уставы ихъ уже отпрравлены черезъ г. тобольскаго губернатора для надлежащаго утвержденія.

Приводимъ здѣсь текстъ приговора сельскаго схода на открытіе артельной маслодѣльни.

Приговоръ Дубровскаго сельскаго схода. «1896 г. октября 15 дня мы нижеподписавшіеся государственные крестьяне Тобольской губерніи, Курганскаго округа, Сычевской волости, Дубровскаго сельскаго общества, состоящаго изъ одного села Дубровскаго, въ которомъ ревизскихъ 348 душъ и 166 полноправныхъ домохозяевъ, имѣющихъ право участвовать на сельскомъ сходѣ, были собраны сего числа на сельскій сходъ по распоряженію нашего сельскаго старосты Ш, на который и явилось 116 человекъ домохозяевъ, что составляетъ болѣе $\frac{2}{3}$ полнаго состава схода.

На этомъ сходѣ обсуждался вопросъ объ устройствѣ въ с. Дубровскомъ артельно—общественной маслодѣльни. Обсудивъ этотъ вопросъ, наши, что означенная маслодѣльня безусловно выгодна для насъ, а потому *приговорили*: образовать изъ своихъ членовъ артель, въ которую пригласить и постороннихъ лицъ, какъ крестьянъ, такъ и другихъ, проживающихъ въ нашемъ обществѣ изъ другихъ селеній и отъ этой артели устроить маслодѣльный заводъ. Съ выработаннымъ для нашей артели г. инструкторомъ молочнаго хозяйства В. О. Сокульскимъ уставомъ мы согласны и желаемъ объ утвержденіи его возбудить ходатайство.

На устройство завода мы поручаемъ сельскому старостѣ Ш. израсходовать полученную въ текущемъ году прибыль отъ дубровскаго общественнаго питейнаго заведенія съ возвратомъ въ теченіе 2 лѣтъ съ тѣмъ, что бы устройство завода было начато немедленно же. Возбудить ходатайство объ утвержденіи устава поручаемъ довѣренному, которымъ избираемъ крестьянина К. 42 лѣтъ, который поведенія хорошаго и довѣрія заслуживаетъ. Ему совместно съ г. чиновникомъ по крестьянскимъ дѣламъ 1-го участка С. Я. Деснотъ-Зеновичъ и инструкторомъ молочнаго хозяйства В. О. Сувальскимъ довѣряемъ получить въ разсрочку машины и инвентарь для маслодѣльни, продать масло и заняться устройствомъ завода.

Подъ устройство маслодѣльни отводимъ усадьбное мѣсто (слѣдуетъ описаніе). Подлинное подписали присутствовавшіе въ числѣ 117 лицъ».

Въ Вологодской губерніи есть уже артели съ уставомъ, утвержденнымъ г. министромъ земледѣлія. Приводимъ здѣсь

Уставъ Алеуфьевской молочной артели.)*

(Утвержденъ 20 марта 1899 г.)

Цѣль учрежденія артели, ея права, обязанности и отвѣтственность.

§ 1. Артель въ селѣ Алеуфьевѣ, Огарковской волости, Грязовецкаго уѣзда, имѣетъ цѣлью предоставленіе членамъ ея возможности наивыгоднѣйшимъ способомъ продавать молоко, получаемое отъ собственныхъ коровъ, для чего артель,

*) Заимствовано изъ «Отчета о положеніи производства молочныхъ продуктовъ въ Вологодской губерніи, составленнаго инструкторомъ молочнаго хозяйства К. Н. Риффесталемъ».

принимая молоко на свои заводы, перерабатываетъ его въ масло и другіе продукты и сбываетъ заключая договоры на поставки, продавая изъ своихъ магазиновъ или складовъ, или чрезъ своихъ агентовъ или коммисіонеровъ и т. п.

§ 2. Контора артели находится въ селѣ Алсуфьевѣ.

§ 3. Артель имѣетъ право пріобрѣтать въ собственность для надобностей артели, нанимать, а равно и продавать, въ случаѣ необходимости, принадлежащее ей недвижимое имущество, устраивать маслодѣльные заводы, производить торговлю, принимать заказы и поставки, дѣлать займы и, вообще, вступать во всякаго рода дозволенные закономъ договоры съ соблюденіемъ существующихъ постановленій и правъ частныхъ лицъ и по испрошеніи въ надлежащихъ случаяхъ разрѣшенія правительства.

§ 4. Артель имѣетъ свою печать и клеймо съ надписью „Алсуфьевская артель“.

Примѣчаніе. Образецъ клейма, на основаніи ст. 4 Высочайше утвержденнаго 12 февраля 1896 г. мѣстія Государственнаго Совѣта, представляется артелью въ Департаментъ Торговли и Мануфактуръ къ засвидѣтельствованію.

§ 5. Обязательства артели обезпечиваются: а) всѣмъ имуществомъ артели и б) имуществомъ ея членовъ по круговой поруцѣ съ ограниченіями, указанными въ § 6 сего устава.

§ 6. На уплату обязательствъ артели, въ случаѣ ея несостоятельности, обращается ея имущество, а въ случаѣ его недостаточности, взысканіе обращается на членовъ артели, причемъ оставшаяся не покрытою послѣ продажи имущества артели сумма долга распределяется на артельщиковъ по числу боровъ, которое значилось за каждымъ по

впигамъ артели во время заключенія соответствующихъ обязательствъ; въ случаѣ несостоятельности нѣкоторыхъ членовъ, причитающаяся на нихъ доля взысканія по обязательствамъ артели распределяется между остальными членами также по числу имѣющихся у нихъ коровъ. Но во всякомъ случаѣ ответственность членовъ артели по ея обязательствамъ ограничивается тройнымъ размѣромъ внесенныхъ ими паевъ.

§ 7. Артель подчиняется непосредственному надзору мѣстной полицейской власти. Относительно платежа торговыхъ пошлинъ и другихъ повинностей и сборовъ артель руководствуется общими постановленіями, дѣйствующими въ Имперіи, равно и тѣми, которыя впредь будутъ на сей предметъ изданы.

Средства артели.

§ 8. Артель имѣетъ капиталы: оборотный и запасный.

§ 9. При открытіи дѣлствій артели каждый вступившій въ оную вноситъ паи въ пять рублей одновременно съ каждой принадлежащей ему коровы. Такому-же взносу подлежитъ и каждый вновь вступившій по открытіи артели. Изъ этихъ взносовъ образуется оборотный капиталъ, употребляемый на приобрѣтеніе нужныхъ приборовъ и посуды, на наемъ помѣщеній, на уплату торговыхъ расходовъ и, вообще, на веденіе дѣла.

Примѣчаніе. Общему собранію членовъ артели предоставляется право разсрочивать уплату членскаго пая съ тѣмъ, чтобы полная оплата его была произведена не долѣе какъ въ теченіе года.

§ 10. При недостаточности оборотнаго капитала, образованнаго указаннымъ въ § 9 порядкомъ, общее собраніе

можетъ постановить или о заключеніи займа, или о дополнительномъ членскомъ взносѣ, распределяемомъ соответственно принадлежащему членамъ числу коровъ. Дополнительный взносъ можетъ быть также разсроченъ и удерживаемъ изъ причитающагося членамъ артели чистой прибыли.

§ 11. Занасный капиталъ образуется изъ отчисленій изъ прибыли въ размѣрѣ, опредѣляемомъ общими собраніями, и штрафовъ, налагаемыхъ согласно § 21.

§ 12. Обратное полученіе изъ кредитныхъ установленій принадлежащаго артели занаснаго капитала и процентныхъ бумагъ производится не иначе какъ по постановленію общаго собранія и по требованіямъ, подписаннымъ членами совѣта; суммы обратнаго капитала выдаются по требованіямъ, подписаннымъ членами совѣта.

Права и обязанности членовъ артели.

§ 13. Членами артели могутъ состоять лица всякихъ сословій, достигшія совершеннолѣтія и имѣющія хотя бы одну корову.

Примѣчаніе. Въ составъ членовъ артели не допускаются состоящіе на дѣйствительной военной службѣ нижніе чины и подвергшіеся ограниченію правъ по суду.

§ 14. Число членовъ артели не ограничивается, но артель считается состоявшеюся и открываетъ свои дѣйствія не прежде, чѣмъ въ составъ ея вѣдетъ не менѣе 50 лицъ, сдѣлавшихъ указанный въ § 9 членскій взносъ въ полномъ размѣрѣ. Объ открытіи дѣйствій артель обязана довести Министерству Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ чрезъ Начальника губерніи.

§ 15. Учредителями артели считаются лица, подписав-

пія прошеніє обѣ ея учрежденіи. по внесеніи ими вступительнаго членскаго взноса (§ 9).

§ 16. Каждый членъ артели обязанъ все получаемое имъ отъ своихъ коровъ молоко, за исключеніемъ необходимаго для собственнаго домашняго потребленія, доставлять на артельный заводъ въ село Алеуфьево.

Примѣчаніе. Правила пріемки молока утверждаются общимъ собраніемъ.

§ 17. Каждый членъ артели, при вступленіи въ оную, обязанъ заявить, для отмѣтки въ книгахъ артели, о числѣ имѣющихся у него коровъ, а за тѣмъ немедленно заявлять объ убыли и прибыли коровъ.

§ 18. Отвѣтственность члена по всѣмъ обязательствамъ артели начинается со дня пріема его въ артель, и членъ, выбывшій изъ артели, не избавляется отъ отвѣтственности за ея долги, сдѣланные до дня выхода его изъ артели.

§ 19. Выбывающимъ изъ артели членамъ сдѣланные ими, согласно §§ 9 и 10, взносы возвращаются не ранѣе, какъ по окончаніи текущаго отчетнаго года и по утвержденіи общимъ собраніемъ отчета за тотъ годъ, въ который заявлено членомъ о его выходѣ изъ артели. Изъ запаснаго капитала выбывающіе члены никакого выдѣла не получаютъ.

Примѣчаніе. При отсутствіи у артели наличныхъ средствъ возвратъ причитающихся выбывшему члену взносовъ производится въ разсрочку, определенную общимъ собраніемъ, но не позднѣе какъ въ теченіе двухъ лѣтъ послѣ того отчетнаго года, въ который членъ артели заявилъ о своемъ выходѣ.

§ 20. Въ случаѣ смерти члена артели, наследники его, если они отвѣчаютъ требованіямъ § 13. счѣтаются членами артели, буде не заявятъ о желаніи выйти изъ оной.

§ 21. Въ случаѣ порчи молока кѣмъ-нибудь изъ членовъ артели, или неаккуратнаго его доставленія, артельный староста имѣетъ право наложить штрафъ въ размѣрѣ до 5 рублей.

§ 22. Члены, не сдѣлавшіе къ установленному сроку дополнительныхъ членскихъ взносов (§ 10), считаются вышедшими изъ артели, члены же упорствующие въ поставкѣ недоброкачественнаго молока, не смотря на болѣе нежели двукратное ихъ оштрафованіе въ теченіе года, могутъ быть исключены изъ артели. Исключеніе членовъ совершается не иначе, какъ по постановленію общаго собранія артельщиковъ.

Примѣчаніе. Староста имѣетъ право отъ члена, двукратно изобличеннаго въ злоумышленной порчѣ молока, временно не принимать молока.

§ 23. Каждый членъ артели имѣетъ право участвовать въ общихъ собраніяхъ съ правомъ рѣшающаго голоса.

Управленіе дѣлами артели.

§ 24. Дѣлами артели завѣдываютъ: артельный староста, совѣтъ и общее собраніе.

А. Артельнымъ старостой и казначей.

§ 25. Для непосредственнаго завѣдыванія заводомъ и вообще для веденія операцій артели избирается изъ членовъ артели на одинъ годъ староста.

Примѣчаніе. Артельный староста можетъ быть смѣненъ съ должности по постановленію общаго собранія и до истеченія срока, на который онъ избранъ.

§ 26. За свои труды староста получаетъ вознагражденіе въ размѣрѣ, установленномъ общимъ собраніемъ.

§ 27. Во всѣхъ своихъ дѣйствіяхъ староста подчиняется контролю совѣта артели. Крімъ того онъ обязанъ руководствоваться инструкціями общаго собранія.

§ 28. Къ обязанностямъ старосты въ особенности относятся: 1) завѣдываніе заводомъ и работами на ономъ; 2) пріобрѣтеніе, съ разрѣшенія совѣта, инвентаря и инструмента, распоряженіе починками и исправленіями въ заводѣ и инвентарѣ; 3) приемъ мастера и рабочихъ въ предѣлахъ разрѣшаемой на этотъ предметъ общимъ собраніемъ суммы и увольненіе сихъ лицъ по своему усмотрѣнію; 4) завѣдываніе счетоводствомъ и письменною частью въ артели; 5) составленіе годоваго отчета для общаго собранія. Къ обязанностямъ старосты по соглашенію съ совѣтомъ артели относятся: 6) приемъ подрядовъ на сроки и суммы, указанныя инструкціею общаго собранія; 7) продажа вырабатываемыхъ продуктовъ на наличныя деньги и въ кредитъ на сроки и вообще на условіяхъ, не превышающихъ указанныя инструкціею общаго собранія и 8) наложеніе штрафовъ на артельщиковъ въ случаяхъ, предусмотрѣнныхъ § 21.

§ 29. Старостѣ предоставляется ходатайствовать въ присутственныхъ мѣстахъ и у начальствующихъ лицъ безъ особой довѣренности.

§ 30. Для завѣдыванія артельной кассой избирается на одинъ годъ казначей. На обязанности его лежитъ получение, храненіе и расходование суммъ артели по соглашенію съ членами совѣта, а также веденіе денежной отчетности.

Б. Совѣтъ артели.

§ 31. Совѣтъ артели состоитъ изъ лицъ, избираемыхъ общимъ собраніемъ членовъ—артельщиковъ, при чемъ общимъ собраніемъ опредѣляется и число членовъ совѣта,

долженствующее однако быть не менѣе трехъ лицъ. На случай болѣзни или отсутствія кого либо изъ членовъ совѣта избираются къ нимъ три кандидата.

§ 32. Члены совѣта и кандидаты къ нимъ избираются на три года, по истечении коихъ выбывающія лица могутъ быть избираемы вновь.

§ 33. Совѣтъ изъ своей среды избираетъ председателя, созывающаго прочихъ членовъ совѣта по мѣрѣ надобности.

§ 34. Рѣшенія совѣта постановляются простымъ большинствомъ голосовъ, причемъ, въ случаѣ раздѣленія голосовъ поровну, перевѣсъ даетъ голосъ председателя; членъ совѣта, не согласный съ постановленіемъ большинства и желающій снять съ себя отвѣтственность за это постановленіе, долженъ представить объ этомъ письменное заявленіе.

§ 35. За труды свои члены совѣта вознагражденія не получаютъ.

§ 36. Для дѣятельности засѣданія совѣта необходимо присутствіе не менѣе трехъ членовъ оного. На случай болѣзни или отсутствія кого либо изъ членовъ совѣта, мѣсто его заступаетъ одинъ изъ кандидатовъ.

§ 37. Къ обязанностямъ совѣта относятся: а) ежемѣсячная проверка прихода-расходныхъ книгъ и кассы, б) проверка расчетовъ за молоко съ членами-артельщиками, в) контроль надъ всѣми дѣйствіями артельного старосты и казначея, г) предварительное разсмотрѣніе годового отчета по артели до внесенія въ общее собраніе и подготовленіе всякаго рода вопросовъ, проектов и дѣлъ къ разсмотрѣнію въ общемъ собраніи, д) подписаніе документовъ по пріобрѣтенію и продажѣ недвижимаго имущества, е) подписываніе требованій на обратное принятіе изъ кредитныхъ учрежденій суммъ оборотнаго и запаснаго капиталовъ, под-

исываніе договоровъ о займахъ, объ арендованіи имуществъ, а также и всѣхъ тѣхъ договоровъ и документовъ. подписываніе коихъ не будетъ предоставлено инструкціею общихъ собраній артельному старостѣ, ж) созывъ общихъ собраній, з) разсмотрѣніе жалобъ членовъ на старосту и и) пріемъ заявленій отъ лицъ, желающихъ вступитъ въ число членовъ.

Примѣчаніе. Исключенные члены могутъ быть приняты лишь по постановленію большинства ² 3 голосовъ въ общемъ собраніи.

§ 38. Въ случаѣ назначенія артели ссуды или иного пособія земствомъ или другими учрежденіями, представители послѣднихъ имѣютъ право участвовать, наравнѣ съ членами совѣта, въ ревизіи книгъ, счетовъ, документовъ и кассы артели.

Б. Общія собранія артельщиковъ.

§ 39. Общее собраніе составляется изъ членовъ артели, при чемъ каждый членъ имѣетъ только одинъ голосъ.

Примѣчаніе. Каждое общественное учрежденіе, оказавшее пособіе артели, можетъ имѣть въ общемъ собраніи артели одного представителя, по собственному избранію, съ правомъ одного голоса.

§ 40. Очередныя общія собранія проходятъ въ воскресные дни, не позднѣе какъ чрезъ мѣсяць по истеченіи операціоннаго года, исчисляемаго съ 1 января по 31 декабря. Чрезвычайныя собранія созываются по мѣрѣ надобности, или по постановленію совѣта, или по требованію, подписанному не менѣе какъ одною четвертою частью всего числа членовъ артели. О дняхъ, мѣстѣ и вопросахъ, подлежащихъ обсужденію въ общихъ собраніяхъ членовъ артели, совѣтъ артели обязанъ доводить до свѣдѣнія начальника мѣстной полиціи.

§ 41. Собрание избираетъ изъ своей среды каждый разъ особаго председателя, коимъ не можетъ быть ни староста, ни члены совѣта. Собраниемъ же избирается для записи постановленій изъ своей среды или приглашается со стороны особое лицо. Постановленія собранія подписываются председателемъ и десятию изъ числа присутствующихъ членовъ.

§ 42. Общее собрание считается состоявшимся, если въ немъ присутствуетъ не менѣе двухъ третей всего числа членовъ артели. Въ случаѣ, если общее собрание не состоится по неявкѣ требуемаго числа членовъ, черезъ недѣлю въ воскресный день созывается вторично собрание, постановленія коего дѣйствительны при всякомъ числѣ явившихся членовъ. Всѣ члены письменно извѣщаются о днѣ собранія.

§ 43. Рѣшенія постановляются въ общемъ собраніи простымъ большинствомъ голосовъ, причемъ, въ случаѣ раздѣленія голосовъ поровну, перевѣсъ даетъ голосъ председателя. Изъ сего исключаются дѣла объ измѣненіи устава, о заключеніи займовъ, пріобрѣтеніи, отчужденіи и арендованіи недвижимыхъ имуществъ, объ исключеніи членовъ изъ артели и объ обратномъ пріемѣ лицъ, исключенныхъ изъ числа членовъ, и о закрытіи артели, для рѣшенія по каковымъ дѣламъ требуется большинство $\frac{2}{3}$ голосовъ присутствующихъ членовъ.

§ 44. Къ предметамъ вѣдѣнія общихъ собраній относятся: а) близкавшее опредѣленіе внутреннего распорядка артели и разсмотрѣніе и утвержденіе инструкцій для артельного старосты, казначея и совѣта, б) избраніе членовъ совѣта, а также артельного старосты и казначея, в) назначеніе содержанія артельному старостѣ, г) разсмотрѣніе пререканій между старостою и совѣтомъ и жалобъ членовъ на дѣйствія старосты и распоряженія совѣта, д) исключеніе изъ артели

членовъ, е) постановленія о заключеніи займовъ, о пріобрѣтеніи и отчужденіи недвижимой собственности, ж) обсужденіе предложеній объ измѣненіи и дополненіи устава и уполномочіе совѣту входитъ о семъ съ представленіемъ въ Министерство Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ, з) разрѣшеніе вопросовъ о закрытіи артели и ликвидаціи ея дѣлъ, и) разсмотрѣніе всѣхъ вообще вопросовъ, касающихся пользы и нужды артели, и і) разсмотрѣніе отчета за минувшій операціонный годъ.

Примѣчаніе 1. Для проверки передъ общимъ собраніемъ годового отчета кассы и дѣствій старосты, казначея и совѣга по полнѣннымъ книгамъ, счетамъ и документамъ артели общее собраніе избираетъ на годъ впередъ трехъ лицъ изъ числа членовъ артели, не занимающихъ въ ней никакихъ должностей, которые о своихъ замѣчаніяхъ докладываютъ общему собранію.

Примѣчаніе 2. По утвержденіи общимъ собраніемъ годового отчета, таковой представляется чрезъ Губернатора въ Министерство Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ и въ извлеченіи печатается въ Правительственномъ Вѣстникѣ, Извѣстіяхъ Министерства Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ и Вѣстникѣ Финансовъ, Промышленности и Торговли. Кромѣ того въ теченіе мѣсяца, по утвержденіи общимъ собраніемъ годового отчета, совѣтъ артели обязанъ, согласно ст. 102 ВЫСОЧАЙШЕ утвержденного 8 іюня 1898 года Положенія о Государственномъ промышленномъ налогѣ, представить въ мѣстную Казенную Палату полный годовый отчетъ и балансъ въ четырехъ экземплярахъ, а также конію протокола объ утвержденіи означеннаго отчета.



Распределение выручки.

§ 45. Вся сумма, выручаемая отъ продажи выдѣлываемыхъ продуктовъ, дѣлится ежемѣсячно, за вычетомъ денегъ, необходимыхъ на покрытіе текущихъ платежей и расходовъ, между членами артели соотвѣтственно количеству поставленнаго молока. Тѣмъ членамъ артели, которые при этомъ пожелаю ознакомиться съ книгами артели и счетами, таковыя должны быть представляемы.

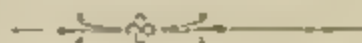
§ 46. Въ случаѣ прекращенія дѣйствій артели, капиталъ и имущество ея, за удовлетвореніемъ всѣхъ предъявленныхъ къ артели претензій и принятыхъ ею обязательствъ, распределяются между наличными членами пропорціонально числу имѣющихся у нихъ коровъ. О ликвидаціи дѣлъ артели и результатахъ оной публикуется въ Правительственномъ Вѣстникѣ, въ Извѣстіяхъ Министерства Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ и Вѣстникѣ Финансовъ, Промышленности и Торговли и независимо отъ сего доносится черезъ мѣстнаго Губернатора Министерству Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ и Внутреннихъ Дѣлъ.

§ 47. Ликвидаціею дѣлъ артели завѣдываетъ непосредственно совѣтъ ея.

§ 48. Дѣлопроизводство и счетоводство артели могутъ быть повѣраемы, по распоряженію Вологодскаго Губернатора, Земскими Начальниками и другими командированными лицами. При этомъ, въ случаѣ неудовлетворительнаго веденія дѣлъ, отъ Министерства Земледѣлія и Государственныхъ Имуществъ зависить распорядиться ликвидаціею дѣлъ артели посредствомъ порученія особой комиссіи изъ членовъ артели подъ предѣлательствомъ назначеннаго Губернаторомъ лица произвести всѣ дѣйствія, лежащія по §§ 46 и 47 сего устава на обязанности совѣта артели по ликвидаціи дѣлъ.

§ 49: Во всѣхъ случаяхъ, не поименованныхъ въ этомъ уставѣ, артель руководствуется общими законами какъ нынѣ дѣйствующими, такъ и тѣми, кои будутъ изданы впоследствии.

Управляющій Отдѣломъ Сельской Экономической Статистики Д. Тимирязевъ.



Къ сожалѣнію, у насъ въ Россіи развитіе артельныхъ предпріятій сильно тормозится, съ одной стороны, малымъ развитіемъ даже простон грамотности въ населеніи, а съ другой — безучастнымъ отношеніемъ къ промышленно-коммерческой дѣятельности интеллигенціи, которая могла бы оказывать дѣлу громадную услугу, вставъ во главѣ и сдѣлавшись руководительницей артельныхъ предпріятій.

Страной, гдѣ артельная форма сельско-хозяйственныхъ промысловъ особенно развита, является Данія. По свѣдѣніямъ, сообщеннымъ въ книгѣ агронома Н. А. Крюкова „Данія. Сельское хозяйство въ Даніи въ связи съ общимъ развитіемъ страны“ въ 1897 г. артельныхъ маслодѣленъ (въ то же время и сыроваренъ) тамъ числилось 968, возлѣ нихъ возникаютъ еще артельныя свинобоини (ихъ въ 1897 г. было въ Даніи 25).

Приводимъ здѣсь для образца уставъ артельной маслодѣльни въ Юландѣ въ Даніи и подлинный отчетъ за одинъ операціонный годъ.

Уставъ артельной маслодѣльни въ Юландѣ въ Даніи.

Мы, нижеподписавшіеся крестьяне, договорились:

1. Устроить маслодѣльный заводъ на взятые нами въ кредитъ 17000 кронъ (1 кр. 50 к.), въ уплатѣ которыхъ ручаемся мы одинъ за всѣхъ и всѣ за одного по числу имѣющихся у насъ коровъ. (Слѣдуетъ списокъ домохозяевъ съ указаніемъ количества скота).

Занятія деньги обязуемся уплатить въ 12 лѣтъ. Когда долгъ будетъ выплаченъ, то каждый участникъ дѣлается владельцемъ завода въ долѣ, соответствующей нанесенному имъ за эти 12 лѣтъ на заводъ молока.

2. Пока маслодѣльня строится, вольны мы принимать новыхъ членовъ на тѣхъ же, какъ и учредители, условіяхъ. Когда же заводъ откроетъ дѣйствія, то вновь вступающій сочленъ долженъ заплатить вступающихъ по 5 кронъ съ коровы. Черезъ годъ работы общее собраніе членовъ артели должно пересмотрѣть условія договора. Правленіе артели имѣетъ право отказать въ пріемѣ новыхъ членовъ, если видѣть, что заводъ не въ состояніи переработать поступающее молоко, оставляя вопросъ открытымъ до годичнаго собранія, отъ котораго и будетъ зависѣть расширеніе завода.

3. Если кто изъ артельщиковъ пожелаетъ уйти раньше 10 лѣтъ, то въ первый слѣдующій за его уходомъ годъ долженъ заплатить 10 кронъ на корову, во 2-й — 9, въ 3 — 8 и т. д. до истеченія полныхъ 12 лѣтъ со дня открытія завода и, какъ поручатель, несетъ отвѣтственность по кредиту, пока заводъ не выплатитъ основнаго долга. Если артельщикъ вышелъ изъ артели раньше истеченія 10 лѣтъ, то въ прибыляхъ завода не участвуетъ; если же ушелъ черезъ 10 лѣтъ, то общее собраніе выдаетъ ему и его барышъ за время участія его въ артели, исчисленный по количеству сданнаго имъ молока.

Въ случаѣ смерти артельщика или въ случаѣ, если его имущество будетъ продано, обязательства его къ артели прекращаются и отъ общаго собранія будетъ зависѣть, могутъ или нѣтъ его наследники или покупщики его имущества участвовать въ артели.

4. Артельщики обязываются сдавать на заводъ все молоко кромѣ того, что нужно для своего хозяйства; но ему предоставляется продавать или отдавать даромъ молоко бѣднымъ, сколько пожелаетъ. Молоко доставляется на заводъ за счетъ маслодѣльни, но тележка ѣздитъ только по главной дорогѣ: артельщики, живущіе въ сторонѣ отъ нея, сами доставляютъ молоко.

5. Молоко должно сдаваться чистое, не разбавленное, сладкое, хорошаго вкуса. Молоко принимается по цѣнѣ, которая измѣняется понедѣльно въ зависимости отъ рыночныхъ цѣнъ на масло. Расчетъ производится за каждые 14 литровъ молока по столько, сколько стоитъ 1 ф. масла: такъ какъ за основаніе этого расчета принимается нормальное молоко, изъ 14-ти литровъ котораго получается 1 фунтъ масла, то затѣмъ молоко испытывается на содержаніе въ немъ сливокъ посредствомъ аппарата Фіорда, и болѣе жирное молоко получаетъ соотвѣтственную высшую противъ нормы оцѣнку, а болѣе тоншее—меньшую.

6. Обратъ, какъ и пахта, обязательно выдается поставщикамъ по цѣнѣ: за 1 литръ обрата 4 іеры (1 кропа 100 іеръ), и поставщики обязаны его брать. Обратъ долженъ отпускаться изъ завода енииченымъ.

7. Артельщики въ случаѣ, если сдаютъ на маслодѣльную молоко не сейчасъ подоенное, должны его охлаждать. Утреннее, вечернее и обѣденное молоко нельзя мѣшать раньше, чѣмъ всѣ дойки не будутъ охлаждены. Доятъ коровъ должно сухими руками. Соски передъ доеніемъ должны быть вытерты сухой тряпочкой. Молоко слѣдуетъ пропускать черезъ сито и не оставлять на скотномъ дворѣ. Подойники нужно чистить хорошенько. Скотный дворъ нельзя чистить, пока доятъ коровъ.

8. Дойнымъ коровамъ должно ежедневно скармливать не меньше 1 фунта рапсовыхъ жмыховъ и 2 фунтовъ отрубей или овса на каждые 20 фунтовъ проданнаго молока. Если артельщики будутъ употреблять корма, которые портятъ масло, то общее собраніе можетъ запретить ихъ употребленіе. Нельзя безусловно кормить скотъ турнепсомъ и козлаби—также рожью, горохомъ, викой, рапсомъ и мѣшалкой (викой съ овсомъ)—последнюю можно употреблять лишь въ качествѣ зеленого корма.

9. Правленіе артели имѣетъ право наблюдать, какъ производится у артельщиковъ доеніе коровъ.

Молоко въ первые 4 дня послѣ отела нельзя посылать на маслодѣльню, равно нельзя поставлать и молоко отъ больныхъ коровъ.

10. Если въ стадѣ артельщика появилась повальная болѣзнь на скотѣ, то не можетъ поставлать молоко на заводъ или же долженъ обязательно кинуть его или привѣять иныя мѣры къ его обеззараживанію по совѣту врача.

11. Поставщикъ за свой счетъ пріобрѣтаетъ флаги для доставки молока. Молоко принимается и рассчитывается по рѣсу въ маслодѣльнѣ. Молоко кислое, нехорошаго вкуса, или изъ грязныхъ флаговъ маслодѣльней не принимается.

12. Дѣлами артели управляетъ общее собраніе, которое и является судьей разныхъ недоразумѣній по пріемкѣ и оцѣнкѣ молока. Каждому артельщику предоставляется одинъ голосъ независимо отъ числа коровъ. Общее собраніе рѣшаетъ вопросы большинствомъ голосовъ присутствующихъ членовъ, но для измѣненія устава требуется не меньше $\frac{2}{3}$ всѣхъ голосовъ. Обыкновенныя собранія бывають въ маѣ и ноябрѣ, о срокѣ ихъ и программа объявляются за 8 дней. Каждый артельщикъ можетъ ставить на обсужденіе свои во-

просы, но для этого необходимо, чтобы вопросъ, изложенный письменно, былъ посланъ старостѣ въ концѣ апрѣля или октября. Экстренныя общія собранія собираются по требованію правленія или не менѣе 10 артельщиковъ. Женщины имѣютъ голосъ, если самостоятельно ведутъ хозяйство.

13. Правленіе состоитъ изъ 7 человекъ, избранныхъ собраніемъ. Изъ среды своей оно избираетъ старосту. Члены правленія избираются на два года, и каждый годъ половина уходитъ по жеребью.

Правленіе завѣдуетъ постройкой завода и наймомъ маслодѣла. Староста ведетъ переписку, завѣдуетъ кассой, выплачиваетъ и получаетъ деньги по чеку отъ бухгалтера. Бухгалтеръ не долженъ быть поставщикомъ молока.

Староста и бухгалтеръ вмѣстѣ составляютъ полугодовые отчеты, которые разсылаются поставщикамъ.

Отчеты проверяются ревизионной комиссіей, избранной изъ двухъ членовъ. Бухгалтеръ получаетъ жалованье и получаетъ по истеченіи года доплату по поставленію общаго собранія.

Артельщики, въ случаѣ недоразумѣній, жалуются правленію и, если не удовлетворяется его рѣшеніемъ, переносятъ дѣло на общее собраніе.

Отчетъ за періодъ отъ 28 октября по 3 ноября 1893 года.

И Р И Х О Д Ъ.

Кг. | Оге.

Остатки отъ стараго года . . . 206 04

Продажа масла:

Конторѣ 132695 ф на сумму 131261 в. 63 гр.

на выставкѣ . 114 ф. — 106, 29. |

артельщикамъ 2416 ф. — 2389, 36. |

неартельщикамъ 1671 ф. — 1692, 35. |

Остатка къ слѣд. г. 1600 — 1848, 00. |

Всего 138496 ф. — . . . 137,297 63

| | | | |
|---------------------------|--------|--|-----------|
| Рента и пошлыны | 882,33 | | 14014, 54 |
|---------------------------|--------|--|-----------|

Другіе расходы:

| | | | |
|---|----------|--|------------|
| Перемина сепаратора | 600,00 | | |
| Прибавленіе ледника и комната для сыра | 500,00 | | |
| Ошибка въ жалованьи | 100,00 | | 1200 00 |
| Добавочныя деньги: | | | |
| Платили въ іюнь | 10607,25 | | |
| — декабрь | 14465,28 | | |
| Остатокъ кассы | 8,37 | | 25080 90 |
| Всего | | | 173918 53 |

На фунтъ масла вышло 26,57 ф. молока (въ предыду-
щій годъ 26,97 ф.). Средняя цѣна фунта масла 99,14 іера
(41,31 коп.), въ предыд. году 102,30 (42,60 к.); средняя цѣна
фунта сыра 13,16 іера (5,49 коп.), въ предыдущемъ году
16,8 іера (7 коп.). Всѣхъ расходовъ на 1000 фун. молока
3 кр. 83 іеры (76,25 коп.) или 10,2 іеры (4,25 коп.) на
фунтъ масла. Отъ каждаго 100 фун. молока 1,4 фун. поте-
ри. Добавочныхъ выдано 7 кр. (2 р. 92 коп.) на 1000 фун-
товъ молока.

Какъ видно изъ приведеннаго устава — договора, чатскіе
артельщики: 1) обращаютъ громадное вниманіе на содержа-
ніе и кормленіе скота, отъ котораго молоко поставляется на
заводы, — договоръ подробно указываетъ не только, чѣмъ кор-
мить, но и какъ доить коровъ, 2) расцѣпываютъ молоко не
только по количеству, но и по качеству въ зависимости
отъ содержанія жира въ немъ, чѣмъ дается еще болѣе
толчекъ къ улучшенію содержанія скота.

Образцы счетоводства, принятаго на маслодѣльныхъ заводахъ въ Зап. Сибири.

Чтобы имѣть вѣрное понятіе о доходности предпріятія; чтобы имѣть постоянную возможность судить о ходѣ работъ, о количествѣ вырабатываемаго масла и о выходахъ его, при каждой маслодѣльнѣ должно быть организовано счетоводство, которое обыкновенно поручается мастеру, а въ артельныхъ маслодѣльняхъ въ веденіи его принимаетъ участіе и артельный совѣтъ.

Здѣсь мы приведемъ образцы счетоводства, принятаго артельными маслодѣльнями и на заводахъ Торг. Дома Бландовыхъ В. Н. и Н. Н. и Шатаева А. Н.

1. Пріемная книга.

| У К Н И Ж К И | М ѣ с я ц ъ | | | | | | | | | | |
|---------------------------------|---------------|--|------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Имена | | числа мѣсяца. | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| | поставщиковъ. | | | | | | | | | | |
| | | | Утро. | | | | | | | | |
| | | | Вечеръ. | | | | | | | | |
| | | | Утро. | | | | | | | | |
| | | | Вечеръ. | | | | | | | | |

Здѣсь заносится ежедневно, во время пріема молока, утромъ и вечеромъ, сколько (пуды, фунты) принято молока отъ каждаго поставщика.

2. Разсчетная книжка №.....

| Январь 1900 г. | | | | | Февраль 1900 г. | | | | |
|----------------|----------|------|--------------|------|-----------------|----------|------|--------------|------|
| Число мѣс. | У т р о. | | В е ч е р ь. | | Число мѣс. | У т р о. | | В е ч е р ь. | |
| | пуд. | фун. | пуд. | фун. | | пуд. | фун. | пуд. | фун. |
| 1 | | | | | 1 | | | | |
| 2 | | | | | 2 | | | | |

Она выдается каждому поставщику молока, имѣетъ свой очередной № и предъявляется поставщикомъ пріемщику каждый разъ, когда сдается молоко. То, что записывается въ пріемномъ журналѣ, записывается и въ этой книжкѣ, остающейся на рукахъ у поставщика.

3. Книга счетовъ поставщиковъ.

| № | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Въ этой книгѣ за каждый мѣсяцъ подводятся итоги принятаго отъ каждаго поставщика молока и дѣлаются отмѣтки о количествѣ уплаченныхъ ему денегъ.

4. Кассовая книга.

[illegible]

Въ ней записывается приходъ и расходъ кассы, причемъ въ артельныхъ маслосольныхъ на страницѣ расхода есть графа, гдѣ отмѣчаются №№ документовъ, оправдывающихъ передъ собраніемъ артельщиковъ расходы.

5. Книга матеріаловъ.

[illegible]

Сюда записывается по мѣрѣ поступленія получаемый заводомъ матеріаль и по мѣсячно количество израсходованнаго.

6. Суточная ведомость выработки масла.

| М ѣ с я ц ъ | | | | | | |
|-------------|---------------------|----|--------------|----|-------|-------------|
| Число. | Получено молока. | | Сбито масла. | | | Примечанія. |
| | пуд. | ф. | пуд. | ф. | таръ. | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |

Здѣсь ежедневно отмѣчается, во 1-хъ, сколько поступило молока за сутки, во 2-хъ, сколько изъ него выработано масла въсомъ и числомъ боченковъ.

7. Еженедельная ведомость.

Составляется на основаніи записей въ книгѣ 6-й и посылается мастеромъ хозяину, чтобы последнему было удобнѣе слѣдить за выходами масла.

отъ по 1900 года.

| Дни недели. | Принято молока. | | Сбито масла. | | Выходъ масла. | |
|--------------------|--------------------|------|-----------------|------|------------------|------|
| | пуд. | фун. | пуд. | фун. | пуд. | фун. |
| Воскресенье . . | | | | | | |
| Понедѣльникъ . . | | | | | | |
| Вторникъ и т. д. . | | | | | | |
| Итого . | | | | | | |

Отправлено на жел. дорогу

Продано по мелочамъ .

Осталось на заводѣ .

8. *Наконецъ*, ежемѣсячно хозяину представляется вѣдомость, изъ которой онъ можетъ видѣть расходы по заводу за мѣсяць и количество выработаннаго и вынуженнаго изъ завода товара.

Въ вѣдомости этой, на основаніи предыдущихъ записей, отмѣчается: 1) количество принятаго за мѣсяць молока; 2) стоимость его въ рубляхъ; 3) сколько уплачено за молоко; 4) сколько осталось уплатить; 5) состояло масла на заводѣ къ 1-му числу отчетнаго мѣсяца; 6) сколько выработано его въ теченіе мѣсяца; 7) сколько масла вынужено изъ завода; 8) сколько его остается къ 1 числу слѣдующаго мѣсяца; 9) приходъ кассы и 10) расходъ кассы за мѣсяць.



Существующія условія найма мастеровъ и разсчета за молоко.

Мастерами на сибирскія маслодѣльни поступаютъ въ большинствѣ случаевъ ученики маслодѣльныхъ школъ или сюда на службу переходятъ мастера съ заводовъ Евр. Россіи, привлекаемые сравнительно большимъ здѣсь окладомъ жалованья, а именно средній размѣръ жалованья мастеру 360 р. въ годъ (минимумъ 240, максимумъ 600 р.) при готовой квартирѣ, отопленіи и освѣщеніи и безплатномъ пользованіи для себя и своей семьи масломъ и молокомъ. На небольшихъ крестьянскихъ маслодѣльныхъ въ качествѣ мастера нередко можно встрѣтить малограмотнаго деревенскаго парня, прослужившаго гдѣ-нибудь на сѣверномъ заводѣ рабочимъ мѣсяць, другой. Мастера нанимаются обыкновенно на годъ, нѣкоторые изъ нихъ заключаютъ со своими хозяевами контракты, но такихъ очень мало, чаще же они служатъ безъ

всякихъ письменныхъ условій, полагаясь на слово хозяина. На артельныхъ и некоторыхъ частновладельческихъ заводахъ помимо жалованья мастера получаютъ еще награды въ концѣ года или выговариваютъ себѣ известный ^оо или съ пуда принятаго молока, или съ пуда выработаннаго масла.

Разсчетъ за молоко на сибирскихъ маслодѣльняхъ производится ежемѣсячный. Каждый поставщикъ молока въ концѣ мѣсяца сдаетъ свою книжку мастеру, хозяину или приказчику завода, которые, подведя итогъ сданному молоку, разсчитываютъ каждого отдельно. Многие крестьяне, нуждаясь въ деньгахъ во время страды, сбора податей, ярмарокъ и мѣстныхъ праздниковъ, просятъ денегъ еще задолго до конца мѣсяца и получаютъ ихъ; такого рода кредитъ здѣсь практикуется довольно часто. Въ незначительной части Тобольской губ. и часто въ Томской за молоко платятъ не деньгами, а выдаютъ товаръ, для чего маслодѣль открываетъ при заводѣ лавочку съ мелочнымъ и краснымъ товаромъ: здѣсь уже не можетъ быть рѣчи о правильномъ разсчетѣ. Крестьяне, постоянно имѣя нужду въ предметахъ первой необходимости, забираютъ товаръ подѣ молоко въ кредитъ и у лавочника — маслодѣла изъ долгу не выходятъ. Последнему крайне выгодна такого рода операція: во 1-хъ, молоко ему дешево обходится, во 2-хъ, онъ не боится конкуренціи со стороны другихъ заводчиковъ, такъ какъ, въ случаѣ появленія конкуррента, онъ всегда въ состояніи поднять цѣну на молоко на 30—50 ^оо выше существующей, выбравъ эти проценты на товаръ



Условія продажи масла.

Сбытъ сливочнаго масла для сибирскихъ маслодѣловъ въ настоящее время очень удобенъ и простъ. Въ Курганѣ,

Петропавловскѣ, Омскѣ, Калинскѣ, Барнаулѣ имѣются конторы, занимающіяся скупкой масла, кромѣ этого въ нѣкоторыхъ крупныхъ центрахъ производства масло скупаютъ мѣстные купцы, перепродавая его впоследствии или тѣмъ же конторамъ или экспортируя непосредственно за границу. Покупается масло конторами и мѣстными купцами на различныхъ условіяхъ. Самый распространенный обычай былъ до сихъ поръ — продавать товаръ по контракту на годъ или на 9 мѣсяцевъ за определенную сумму. Форма нотаріальнаго контракта и домашняго условія приблизительно слѣдующая: «Городъ Курганъ. Тысяча восемьсотъ девяносто девятаго года, января перваго дня. Мы, нижеподписавшіеся (здѣсь слѣдуетъ званіе, имя, отчество и фамилія продѣющаго) и по довѣренности такой-то фирмы (имя, отчество и фамилія покупателя), заключили между собою слѣдующій договоръ: § 1. Я довѣренный (имя и фамилія) покупаю, а я (слѣдуетъ фамилія продавца) продаю все выработанное масло на такомъ то заводѣ въ теченіе одного года (или девяти мѣсяцевъ), т. е. съ 1 января 1899 года по 1-е января 1900 (или съ 1 января 1899 года по 1 октября 1899 года), по десяти рублей за пудъ чистаго вѣса съ доставкой въ городъ Курганъ. *Примѣчаніе къ § 1.* Первое октября считалось и считается предѣльнымъ срокомъ приготовленія экспортнаго масла; послѣ 1-го съ наступленіемъ холода приступаютъ обыкновенно къ выработкѣ парижскаго изъ подогрѣтыхъ сливокъ, которое идетъ на наши внутренніе рынки и разцѣнивается гораздо дороже экспортнаго. Съ 1-го января, съ увеличеніемъ количества удоевъ и съ пониженіемъ цѣны на сладкое масло, опять переходятъ къ экспортному. § 2. Расчетъ я, довѣренный (фамилія), обязуюсь дѣлать ежемѣсячный за все количество, которое мнѣ будетъ доста-

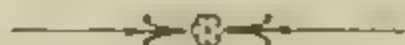
влено за это время. § 3. Доставка масла должна производиться одинъ разъ въ недѣлю въ назначенный мною, довѣреннымъ (фамилія), день и часъ, причемъ задержка его на заводѣ допускается только съ моего (фамилія) согласія. § 4. Везти масло съ завода я, такой то, обязуюсь хорошо укуреннымъ, покрывая сверху рогожами или брезентомъ отъ порчи дождемъ и солнцемъ. § 5. Масло обязуюсь доставлять такому-то, въ бумовыхъ бочкахъ, чистыхъ какъ снаружн, такъ и внутри, обшитыхъ при отправкѣ съ завода въ новыя рогожи. § 6. При приѣмѣ масла мнѣ, довѣренному (фамилія), предоставляется право скидки съ точнаго вѣса масла на каждыи боченокъ одинъ фунтъ. § 7. Сорта масла: экспортное, парижское, парижское соленое работать по моему, довѣреннаго (фамилія), требованію. § 8. Количество соли и краски въ масло кладется также по моему (фамилія) указанію. § 9. Пергаментъ долженъ быть прочный—фабрики „Говардъ“. *Прим. къ § 9.* Пергаментъ оказываетъ очень большое вліяніе на качество масла: плохой быстро рвется и скоро начинаетъ издавать запахъ сала, поэтому при заключеніи условія всегда опредѣленно указываютъ и плотность пергамента, и фирму, которой онъ вырабатывается. § 10. Если масло будетъ плохое, то я (фамилія довѣреннаго) имѣю право послать своего инспектора или просить сѣздить правительственнаго для улучшенія качества продукта, и если товаръ не улучшится, то я отказываюсь принимать его по вышеозначенной цѣнѣ, о чемъ извѣщаю г. продавца и сообща приглашаю экспортровъ для опѣнки масла. § 11. Назначеніе и сѣбна мастера должны производиться съ моего (фамилія довѣреннаго) вѣдома. *Примеч. къ § 11.* Этотъ пунктъ имѣетъ смыслъ при заключеніи контрактовъ съ артелями, на которыхъ мастера мѣняются по личному усмо-

трѣнюю правительственнаго инструктора и часто бываетъ, что хорошій мастеръ переводится на другую артельную маслодѣльную, а на его мѣсто ставится менѣе опытный, что сейчасъ же отзывается на качествѣ товара. § 12. При пріемкѣ масла въ Курганѣ я (фамилія) перевѣшиваю его въ присутствіи уполномоченнаго отъ продавца и скидываю не достающіе фунты противъ заводской фактуры, если весь съ нею не сходятся. Продавецъ (фамилія) имѣетъ право во всякое время проверять точность моихъ (фамилія) вѣсовъ. § 13. Въ случаѣ, если г. продавецъ (фамилія) будетъ доставлять не все выработанное масло мнѣ или я (фамилія) откажусь отъ пріемки вполнѣ хорошаго товара до конца срока контракта, то виновная сторона платитъ правой неустойку въ размѣрѣ пятисотъ рублей. *Прим. къ § 13.* Величина неустойки колеблется отъ 200—1000 р.⁴

Затѣмъ слѣдуютъ подписи обѣихъ договаривающихся сторонъ.

Кромѣ продажи масла на извѣстный срокъ за опредѣленную цѣну былъ попытка сдавать его на комиссію, но организація комиссіонной продажи масла въ Сибири, къ сожалѣнію, не приняла въ формѣ условій, которыя заключались владѣльцами маслодѣленъ съ комиссіонерами, подходит къ вышеприведенному образцу, разница та, что вмѣсто полного расчета въ концѣ мѣсяца комиссіонеръ обязуется только выдавать задаточныя отъ 8 до 9 р. на пудъ масла, остальные же деньги или черезъ мѣсяцъ, два или по продажѣ товара. Третій видъ торговли масломъ—это продажа его по существующимъ цѣнамъ въ какомъ-нибудь пунктѣ сбыта. Въ этомъ случаѣ не дѣлается никакихъ условій и контрактовъ, а партія масла, привезеннаго заводчикомъ, продается одной изъ экспортныхъ конторъ или мѣстному купцу по

той цѣнѣ, какая въ данный моментъ стоитъ на рынкѣ. Здѣшнія цѣны находятся въ прямой зависимости отъ настроенія иностранныхъ рынковъ: Копенгагенскаго, Лондонскаго и др. въ теченіе первыхъ девяти мѣсяцевъ, а въ октябрь, ноябрь и декабрь цѣну устанавливаютъ Москва и Петербургъ.



Сохраненіе масла въ пути до ст. желѣзной дороги и перевозка по желѣзной дорогѣ. Вагоны-ледники.

Масло, укупореппое въ боченокъ или ящикъ, передъ самой отпавкой на ст. желѣзной дороги или для продажи въ одну изъ экспортныхъ конторъ обшивается крѣпкою новою рогожей. Въмѣсто рогожи употребляютъ иногда грубый холстъ, мѣшокъ, но этимъ не достигается цѣль: такъ какъ рогожа толще, то она болѣе не пропускаетъ пыли и лучше предохраняетъ тару отъ поломки обручей и зауторовъ, чѣмъ холстъ или мѣшокъ. Въ лѣтнее время при перевозкѣ масла на большія разстоянія, отъ 70 верстъ и далѣе, нѣкоторые хозяева маслѣленъ между рогожею и боченкомъ кладутъ толстый слой сѣна или соломы: подобная мѣра очень хорошо предохраняетъ масло отъ нагрѣванія солнцемъ, масло не обсаливается съ краевъ и сохраняетъ довольно плотную консистенцію. Укупореппые вышеозначеннымъ образомъ бочки или ящики нагружаются на телѣгу, выложенную сѣномъ или соломой, въ одинъ рядъ (слѣдуетъ избѣгать класть одинъ боченокъ на другой), въ промежутки между бочками и сверху ихъ кладутъ слой сѣна или соломы, затѣмъ закрываютъ возъ рогожами, брезентами, пологомъ или половиками и плотно увязываютъ веревкой. Лѣтомъ стараются везти масло ночью, рано утромъ и поздъ вечеръ, самое жаркое время стоять въ тѣни; благодаря при-

принимаемымъ мѣрамъ даже въ самые знойные дни масло многими привозится очень доброкачественнымъ. Зимой трудно предохранить масло отъ замерзанія, рогожа и сѣно только отчасти помогаютъ дѣлу; можно было бы бочки и ящики обертывать мягкимъ войлокомъ, но это до сихъ поръ здѣсь никѣмъ не практикуется.

Перевозка сливочнаго масла—самое большое мѣсто сибирскихъ маслодѣловъ, особенно въ лѣтнее время, когда температура воздуха доходитъ до 30—40° Р.

Отправка масла съ самаго начала сибирскаго маслодѣлія, т. е. съ 1894 по 1898 годъ производилась въ простыхъ товарныхъ вагонахъ при товаро-пассажирскихъ и товарныхъ поѣздахъ большой скорости: тарифъ для масла малой и большой скорости одинъ и тотъ же. Въ 1898 г. были попытки ставить въ вагоны кадки со льдомъ, которыя однако мало помогали дѣлу: масло по прежнему подвергалось порчѣ отъ жары, обсаживалось, вытекало изъ бочекъ, наказывая хозяевъ груза большой потерей въ вѣсѣ. 1-й Тобольскій отдѣлъ Н. М. О. С. Х. принялъ живое участіе въ этомъ дѣлѣ и при его содѣйствіи удалось выхлопотать у министерства путей сообщенія постановку спеціальныхъ вагоновъ-ледниковъ на Зап. Сиб. ж. д., которые и начали функционировать съ весны 1899 года. Эти вагоны, выкрашенные бѣлою краскою съ надписью: „для сливочнаго масла, срочный возвратъ“, рѣзко бросаются въ глаза среди простыхъ товарныхъ вагоновъ. Длина, ширина и высота равны длинѣ, ширинѣ и высотѣ обыкновенныхъ товарныхъ вагоновъ, стѣнки двойныя: снаружи деревянныя, внутри металлическія, промежутки между ними вершка въ 3—4 заполнены плохимъ проводникомъ тепла; по угламъ внутри вагоновъ по діагонали поставлены 2 чугунные цилиндра, расширенные немно-

го книзу, для льда, вмѣстимостью отъ 30 — 40 вед. съ отвер-
стіемъ внизу для стока воды и двѣ жел. печки для отопленія
въ зимнее время; какъ наполненіе цилиндровъ льдомъ, такъ
и тонка печекъ производится спаружи вагоновъ. Ставить
разрѣшаютъ въ нихъ отъ 120 — 125 бочекъ масла съ тѣмъ
разчетомъ, чтобы грузъ не превышалъ 450 пуд. Вагоны-
ледники вполнѣ оправдали свое назначеніе и, какъ пока-
зала опытъ, масло, нагруженное въ нихъ, при правильномъ
пополненіи убыли льда во время пути приходило прекрас-
но сохранившимся въ мѣста назначенія: Москву, Петербургъ,
Ревель. Къ сожалѣнію, количество спеціальныхъ вагоновъ
(40 — 50) было крайне недостаточно, каковое обстоятельство и
заставило 1 й Тоб. отд. Н. М. О. С. Х. вновь обратиться
съ ходатайствомъ предъ министерствомъ путей сообщенія
объ увеличеніи числа вагоновъ-ледниковъ, а вмѣстѣ съ тѣмъ
о сформированіи спеціально маслянаго поѣзда, могущаго съ
большою скоростью и исправностью транспортировать масло.
Его Сіятельство Князь Хилковъ — министръ путей сообщенія,
очень сочувственно отнесшійся къ нуждамъ сибирскаго масло-
дѣлія, удовлетворилъ просьбу 1-го Тоб. отд. Н. М. О. С. Х., на-
значивъ одинъ разъ въ недѣлю спеціальныи поѣздъ изъ 20 ва-
гоновъ-ледниковъ и вагоновъ товарныхъ, приспособленныхъ для
масла съ льдохранилищами внутри и съ двойною крышей.
Такой первый масляный поѣздъ отправился изъ Кургана
18 іюля 1899 г. Съ этого времени можно считать, что тран-
спортъ сибирскаго масла вступилъ на правильный путь,
хотя въ этомъ направленіи далеко еще не все сдѣлано.



Процессъ приготовленія сливочнаго масла.

1. Молоко, его составъ и свойство. 2. Дояніе коровъ. 3. Чистка маслодѣленъ и молочной посуды. 4. Анализъ молока. 5. Сливки и обратъ.

1. Нормальное коровье молоко бѣлаго цвѣта, безъ всякихъ оттѣнковъ синевы и другихъ окрашиваній; имѣетъ слабый запахъ, похожій на запахъ пшенерій кожи животнаго и немного сладковатый вкусъ; при нагреваніи пріобрѣтаетъ, не свертываясь, особый вкусъ кипяченнаго молока. образуя на поверхности пенку, которая при повторныхъ сжиманіяхъ появляется вновь. Молоко тяжелѣе воды. Взявъ два равные по объему сосуда воды и молока и поставивъ ихъ на чашки вѣсовъ, мы увидимъ, что сосудъ съ молокомъ перетянетъ чашку съ водою. Въ ведрѣ, вмѣщающемъ 30 ф. воды, молока помѣщается почти 31 ф. Принимая вѣсъ 1 куб. сант. воды за единицу, мы найдемъ, что вѣсъ 1 куб. сант. молока выразится цифрою 1, 0312 при 15° Р., это и будетъ удѣльный вѣсъ молока; колебанія могутъ быть въ предѣлахъ отъ 1,028 до 1,034. Молоко не представляетъ изъ себя однородной жидкости, оно состоитъ изъ воды 87,45% о, жира 3,4% о, бѣлка 3,5% о, молочнаго сахара 4 6% о, минеральныхъ солей 0,74% о (по Флейшману). Здѣсь приведены среднія цифры. Колебанія въ составѣ молока, въ зависимости отъ породы, корма, времени отела коровъ, слѣдующія: воды отъ 87,5 — 89,5% о, жира 2,7 — 6% о, бѣлка отъ 3 — 4% о, молочнаго сахара отъ 3,6 — 5,5% о, минеральныхъ солей отъ 0,6 — 0,9% о *). Минеральныя соли и сахаръ находятся въ молокѣ въ растворенномъ видѣ.

*) Молоко сибирскихъ коровъ необыкновенно жирно. По изслѣдованіямъ, поименованнымъ выше, въ лабораторіи высшихъ курсовъ маслодѣленія В. Ф. Сокуляскаго въ 1897 году въ Кустанскомъ уѣздѣ содержаніе жира колебалось отъ 4,9 до 7,1% о.

жиръ и бѣлки во взвѣшенномъ (суспендированномъ) состояніи; послѣднія два вещества и придаютъ молоку бѣлый цвѣтъ. Таковы данныя о свойствахъ и составѣ молока, добытыя физическимъ и химическимъ путемъ. Микроскопическія же изслѣдованія заставили убѣдиться еще въ томъ, что молоко населено массою невидимыхъ простымъ глазомъ микроорганизмовъ, называемыхъ бактеріями; попадаютъ онѣ въ молоко при дойкѣ непосредственно изъ воздуха. Поселившись, съ поразительной быстротой размножаются и начинаютъ разлагать и видоизмѣнять составныя части молока, послѣдствіемъ чего и является то, что мы называемъ болѣзною, порчею молока. *)

Благодаря микроскопу открыто много видовъ бактерій; каждый изъ нихъ имѣетъ свои особенности, свои характерныя для него черты и каждый по своему дѣйствуетъ на среду, куда онъ попадаетъ. Въ зависимости отъ того, какія бактеріи начинаютъ преимущественно развиваться въ молоко, послѣднее соотвѣтствующимъ образомъ и измѣняется. Не рѣдко встрѣчается слизистое молоко, тянущееся нитями, съ непріятнымъ запахомъ, то синее, то желтое, горькое, красное и т. д.: все это молоко больное, испорченное разнаго рода бактеріями. На практикѣ чаще всего приходится имѣть дѣло съ окисаніемъ, свертываніемъ молока; виною этого — молочнокислая бактерія (*bacillus acidilactici*), она разрушаетъ молочный сахаръ молока, превращая его въ молочную и угольную кислоты, которыя свертываютъ бѣлокъ, и молоко, какъ принято говорить, скисаетъ, створаживается. Уберегись отъ того, чтобы бактерій не было въ молоко, нѣтъ никакой возможности, такъ какъ онѣ въ громадномъ количествѣ

*) Подробнѣе о бактеріяхъ молока читатель можетъ найти свѣдѣнія въ статьѣ І. К. Окузача „замѣтки по бактериологіи молока“.

находятся вездѣ: подѣ, землѣ, воздухѣ и на всѣхъ предметахъ, съ которыми воздухъ приходитъ въ соприкосновеніе. Приходится поэтому создать для молока такую обстановку, при которой бактеріи оказались бы для него менѣе вредными. Продолжительныя изслѣдованія ученыхъ познакомили насъ съ жизнью и работой микроорганизмовъ; они выяснили, что нужны благопріятныя условія для ихъ существованія и размноженія: при однихъ они живутъ, при другихъ погибаютъ. Оказалось, что (холодъ) низкая температура и высокая (температура кипяченія) задерживаютъ ихъ развитіе, средняя способствуетъ проявленію ихъ жизне-дѣятельности; теперь понятно, почему молоко въ холодѣ и послѣ кипяченія долѣе не портится, не свисаетъ.

Этими двумя средствами можно и бороться съ бактеріями. Чтобы сохранить молоко дольше отъ закисанія, нужно вскипятить его, а затѣмъ сильнѣе охладить, сохраняя его до переработки при низкой температурѣ. Успѣшная борьба съ бактеріями возможна впрочемъ въ томъ лишь случаѣ, когда ихъ не такъ много, а это достигается чистотою молока. Грязное (кусочекъ грязи, слизи содержитъ милліарды бактерій) молоко, будь это отъ вымени, отъ рукъ доильницъ, отъ посуды, въ которую оно выливается, предохранить отъ порчи почти нельзя. Если оно само по себѣ не испортится, то перенесетъ заразу на масло, чѣмъ и объясняется приготовленіе плохихъ сортовъ послѣдняго съ различными привкусами и запахами. Уже давно, нѣсколько десятковъ лѣтъ тому назадъ, когда о бактеріяхъ имѣли еще очень смутное представленіе, во многихъ хозяйствахъ Даніи, Германіи, Голландіи и др. было замѣчено, что маслодѣльни и сыроварни, содержащіяся въ чистотѣ и порядкѣ, достигаютъ лучшихъ результатовъ, принося больше дохода выработкою хорошихъ

сортъ товара, и чисто практическія соображенія заставляли хозяевъ обращать вниманіе на уходъ за молокомъ и бережное съ нимъ обращеніе. Для того, чтобы получить доброкачественное молоко и сливки, приходится наблюдать за чистотою всего того, съ чѣмъ они послѣдовательно соприкасаются, а именно: 1) вымени и сосковъ коровы, 2) рукъ доильницъ, 3) подойника, 4) ведеръ, флаговъ или ушатовъ, въ которые молоко вливается, 5) сѣтокъ, ситъ, чрезъ которые процеживается, 6) цилиндра сепаратора, его тарелокъ, 7) верхнихъ жестяныхъ крышекъ сепаратора, 8) воздуха маслодѣленъ и сливочныхъ станцій.

2. У крестьянъ, а также въ русскихъ небольшихъ помѣщичьихъ хозяйствахъ мало обращаютъ вниманія на доеніе коровъ, а между тѣмъ этотъ процессъ долженъ вестись тщательно. Прежде всего не слѣдуетъ обременять доильницъ излишнимъ количествомъ работы (тамъ, гдѣ много коровъ, давая имъ не болѣе 10 коровъ заразъ), при этомъ и коровы будутъ лучше выдоены и скорѣе кончится дойка. Предъ дойкой доильницамъ выѣшить въ обязанности: 1) начисто вымыть руки съ мыломъ, 2) застелеть чистымъ полотенцемъ, 3) теплою водою, 4) чистымъ свинымъ саломъ или свѣжимъ сливочнымъ масломъ для смазыванія сосковъ, если они потрескались, 5) небольшою скамеечкою, а затѣмъ уже идти работать. Сѣвъ подъ корову, доильницы подмываютъ вымя и соски теплою водою, на сухо вытираютъ полотенцемъ, выдаютъ первая порціи на землю, а затѣмъ уже доятъ въ подойникъ. Корова должна быть хорошо выдоена. Когда съ одной источать, выливаютъ молоко чрезъ сѣтку въ заранее приготовленные ушаты или флаги: такъ поступаютъ до конца. Полученное такимъ образомъ молоко охлаждаютъ, пропуская чрезъ холодильникъ или въ чанахъ съ холодною,

ледяною водою, если оно не поступает немедленно для дальнейшей переработки, въ противномъ случаѣ его парнымъ несутъ на маслодѣльную или сливочную станцію (отдѣленіе при маслодѣльнѣ).

3. Молоко, какъ губка, всасываетъ въ себя всякій запахъ, будь то дымъ печной, табачный, вонючая сырость, запахъ навоза, дегтя, смолы, овчины, керосина, испареніе человеческого тѣла и пр. Постоявши въ такомъ зараженномъ воздухѣ, оно пріобрѣтаетъ запахъ окружающей среды, теряя свой собственный, въ виду этого помещенія маслодѣленъ и сливочныхъ станцій должны имѣть много свѣта и воздуха; окна въ нихъ дѣлаютъ большими, устраивается хорошая вентиляція. Лѣтомъ не трудно провѣтривать помещеніе, открывъ настежь все окна и двери, зимой же не такъ легко; приходится протопливать печи, давая притокъ свѣжаго воздуха чрезъ форточки въ окнахъ или отдушины въ стѣнахъ. Полы въ подобныхъ зданіяхъ желательно было бы дѣлать изъ цемента или асфальта: они скорѣе поддаются чисткѣ, въ противномъ случаѣ изъ хорошихъ сухихъ плахъ, плотно пригнанныхъ одна къ другой. Для мытья половъ употребляютъ спеціальныя щетки, причемъ къ водѣ прибавляютъ немного *негашеной извести*. Стѣны и потолки также необходимо мыть *известковой водою*, хотя и не такъ часто, какъ полы.

При маслодѣліи употребляется главнымъ образомъ желѣзная посуда (изъ бѣлаго луженаго двойной полудой желѣза), а деревянная только по необходимости. Маслобойки пробовали дѣлать изъ желѣза, но это оказалось крайне непрактичнымъ, такъ какъ слишкомъ трудно было сохранить во время процесса сбиванія должную температуру масла. Деревянные подойники, ведра, фляги и пр. не могутъ быть

терпимы при подобнаго рода производствѣ. Предпочтеніе, оказываемое желѣзу предъ деревомъ, объясняется тѣмъ, что оно менѣе пористо, слѣдовательно не такъ много и быстро всасываетъ въ себя сырость и друг. постороннія вещества; чрезвычайно легко моется и просушивается. Одной воды, даже горячей, недостаточно для мытья посуды: соду (простую, дешевую, неочищенную) и известь необходимо имѣть при каждомъ маслодѣльномъ заводѣ, онѣ являются прекраснымъ обеззараживающимъ средствомъ; другихъ дезинфицирующихъ препаратовъ: сулемы и пр. слѣдуетъ избѣгать. Гдѣ есть паръ, то лучшаго средства и искать нечего. Сама мойка ведется такъ. Приготавлиють, смотря по количеству посуды, нѣсколько мочалокъ (ежедневно смѣняемыхъ) для флаговъ, ведеръ и др., для маслососудовъ берутъ корешковые и щетинныя щетки, дѣлають содовый или известковый растворъ (1 ф. соды или извести на ведро горячей или теплой воды) и приступаютъ къ чисткѣ. Сильно загрязненная посуда предварительно споласкивается, затѣмъ наливается до ¹/₂ щелочнымъ растворомъ и моется. Воду мѣняютъ нѣсколько разъ. Особенное вниманіе нужно обращать на всѣ трудно промываемыя мѣста: уголки, щели, канты, рубцы и пр., они легко задерживаютъ кусочки слизи, грязи, створожившагося молока. *Посуду никогда не вытираютъ полотенцемъ или тряпичей*, какъ бы послѣднія чисты не были, онѣ оставляють волокна на стѣнахъ сосудовъ, что можетъ впоследствии служить источникомъ заразы. Лучшее всего флаги, ведра и пр. ставить вверхъ дномъ немного наискось, предоставивъ остаткамъ воды стекать внизъ. Въ лѣтнее время просушивать посуду можно рекомендовать на дворѣ маслодѣльныхъ заводовъ на особыхъ полкахъ, подвергая ея дѣйствию солнечныхъ лучей и вѣтра, зимой же въ отдѣль-

номъ, хорошо провѣтреномъ помѣщеніи со свѣжимъ, чистымъ воздухомъ.

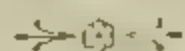
4. Недоброкачественнымъ молоко нерѣдко постунаеть на маслодѣльни. Въ большинствѣ случаевъ встрѣчается два вида фальсификаціи: подмѣсъ воды и съемка сливокъ, иногда же то и другое одновременно. Средства для обнаруженія обмана очень много, но, къ сожалѣнію, всѣ они, во 1-хъ, довольно сложны, во 2-хъ, требуютъ извѣстнаго опыта и навыка, а кромѣ этого еще элементарныхъ понятій о свойствахъ реактивовъ: кислотъ, щелочей, эфировъ и др. Однимъ изъ простыхъ и распространенныхъ способовъ опредѣленія присутствія воды и съемки сливокъ служитъ измѣреніе количества сливокъ, выдѣляющихся при отстоѣ молока. Пользуются для этой цѣли «отстойными стаканчиками», правильнѣе сказать, стеклянными цилиндрическими трубочками, запаянными съ одного конца и открытыми съ другого. Длина трубочекъ отъ 7¹/₂—8 вершковъ, ширина внутренняго діаметра отъ ³/₈—¹/₂ дюйма. Короткія трубки съ большимъ діаметромъ неудобны и даютъ плохіе результаты. Опытъ ведется такъ: наливаютъ въ трубочки молоко и ставятъ ихъ на сутки въ особые штативы въ помѣщеніе съ температурой 1—4°K. Количество трубочекъ опредѣляется числомъ сдатчиковъ, иногда сразу берутъ пробы отъ 40-50 поставщиковъ. Черезъ 24 часа начинаютъ измѣрять при помощи спеціальной металлической линейки, съ дѣленіями отъ 0—25, величину столбика сливокъ. Молоко считается нормальнымъ, когда высота столбика равна минимуму 13 дѣленіямъ, если отстой меньше, то молоко подозрительно и его слѣдуетъ подвергнуть болѣе основательному изслѣдованію. Трубочки должны быть всегда безукоризненно чисты, загрязненные хотя немного они даютъ не вѣрныя показанія. Мыть ихъ необходимо горячей

водой съ содою исключительно къ нимъ приспособленными ершиками, споласкивать нѣсколько разъ и ставить для просушки вверхъ дномъ немного въ бокъ, чтобы дать возможное притоку чистаго свѣжаго воздуха. Вторымъ способомъ изслѣдованія, практикующимся всего чаще, нужно признать пользование ареометромъ, указывающимъ удѣльный вѣсъ молока. Таблицы и наставленіе къ нему прилагаются при продажѣ.

Въ послѣднее время въ практику ввели новый аппаратъ: ацидобутирометръ (см. рис 14-й), служащій для опредѣленія процентнаго содержанія жира въ молоко. Анализы при помощи ацидобутирометра точны и не сложны, его смѣло можно рекомендовать каждому хозяину маслодѣльни. Подробное описаніе и наставленіе къ производству опытовъ даются при покупкѣ каждаго экземпляра этого прибора.

5. Для полученія масла молоко подвергается дальнѣйшей переработкѣ. Его раздѣляютъ при помощи сепаратора (сливкоотдѣлителя, центрофуги) на сливки и тощее молоко. Составъ сливокъ непостояненъ и измѣняется по желанію. Сепараторъ снабженъ особымъ сливочнымъ винтомъ, который регулируетъ густоту сливокъ. Обыкновенно его ставятъ такъ, чтобы сливокъ было $\frac{1}{5}$ — $\frac{1}{6}$ (16 — 20%) часть всего количества молока. Составныя части сливокъ таковы же, какъ и составныя части молока, находятся онѣ только въ иномъ отношеніи другъ къ другу. Въ среднемъ сливки содержатъ: $76,6\%$ воды, $15,2\%$ жира, $3,1\%$ бѣлка (творожныя), $4,5\%$ молочнаго сахара, $0,6\%$ минеральныхъ солей, густыя же: 29% воды, $67,5\%$ жира, $1,2\%$ бѣлка, $2,2\%$ молочнаго сахара, $0,1\%$ минеральныхъ солей (по Флейшману) Сливки требуютъ по отношенію къ себѣ такого же бережнаго обращенія, какъ и молоко, и все сказанное о чистотѣ по-

слѣднѣяго относится и къ нимъ. Свѣтлое молоко, синеватое на видъ, бѣдно жиромъ, при сепараторномъ отдѣленіи оно имѣетъ до 0,25% жира, 90,3 % воды, 4% бѣлка, 4,7% молочнаго сахара и 0,75% минеральныхъ солей. Непопулярно его различнымъ образомъ. За границей оно помимо другаго использованія идетъ въ пищу рабочимъ, а также небогатымъ людямъ, у насъ же въ Россіи изрѣдка дѣлаютъ изъ него сыръ (зеленый), а главнымъ образомъ скормливаютъ свиньямъ, телятамъ и домашней птицѣ въ видѣ творога, наше населеніе почему то брезгаетъ употреблять его въ пищу, хотя, какъ видно изъ вышеприведенныхъ цифръ, оно не бѣдно питательными веществами.



О сквашиваніи сливокъ.

При приготовленіи квашенаго, или голландскаго, или, какъ его еще называютъ, экспортнаго масла сливки, какъ извѣстно, подвергается сначала процессу сквашиванія съ цѣлю сообщить маслу тотъ кисловатый вкусъ и, главнымъ образомъ, ароматъ, который обыкновенно бываетъ присущъ квашеному маслу. Говорятъ также, что квашеное масло бываетъ значительно прочнѣе, т. е. дольше сохраняется не портясь, благодаря, будто бы, присутствію въ квашеномъ маслѣ молочной кислоты. Но многіе ученые маслодѣлы положительно отрицаютъ это. Съ другой стороны, нѣтъ ни какого сомнѣнія въ томъ, что сквашиваніе сливокъ, при неудачѣ, можетъ значительно ухудшить качество масла какъ относительно его вкуса и запаха, такъ и относительно его прочности.

Сквашиваніе сливокъ и молока происходитъ отъ того, что находящіеся повсемѣстно и въ воздухѣ, и на стѣнкахъ

молочной посуды, мельчайшіе, невидимые для простаго, не вооруженнаго глаза организмы, называемые бактеріями, попадають въ молоко и сливки и производять въ нихъ тѣ или другія измѣненія. При этомъ сахаръ, находящійся въ молокѣ, подѣ дѣйствіемъ на него этихъ бактерій переходитъ въ молочную кислоту, которая за тѣмъ свертывается (или створаживаетъ) находящуюся въ молокѣ творожину, переводя ее изъ прежняго растворимаго состоянія въ нерастворимое, и отдѣляя въ видѣ мельчайшихъ хлопьевъ, отчего сливки дѣлаются густыми.

Такъ происходитъ «самосквашиваніе» молока и сливокъ, нѣсколько подогрѣтыхъ и оставленныхъ на нѣкоторое время въ тепловатомъ помѣщеніи; но этотъ способъ сквашиванія сливокъ въ маслодѣліи не практикуется, такъ какъ онъ, во первыхъ, слишкомъ продолжителенъ, а во вторыхъ — не надеженъ и вообще не удовлетворителенъ. По этому, для сквашиванія сливокъ къ нимъ обыкновенно прибавляютъ такъ называемую *закваску*, т. е. нѣкоторое количество кислыхъ сливокъ, кислого молока или кислаго пахта; вмѣстѣ съ этой прибавкой въ свѣжія сливки вводятся находящіеся въ ней бактеріи, которыя, размножаясь, производять въ сливкахъ вышеуказанныя измѣненія. Такимъ образомъ закваска представляетъ собою родъ дрожжей, на подобіе тѣхъ дрожжей, которыя прибавляются въ квашню при печеніи хлѣба.

Мельчайшіе организмы, сквашивающіе сливки и называемые *молочнокислыми бактеріями*, бываютъ различныхъ видовъ и формъ. Находясь повсемѣстно въ громадномъ количествѣ, они попадаютъ въ молоко во время доенія вмѣстѣ съ воздухомъ, съ частицами волосъ или грязи, находящихся на вымени и проч. Совершенно свободное отъ бактерій или, какъ говорятъ, *стерилизованное* молоко бываетъ только въ

вымени, да и то только въ совершенно здоровомъ; съ выходомъ же молока изъ вымени начинается зараженіе его бактеріями.

При сквашиваніи сливокъ отъ дѣйствія бактерій постепенно густѣютъ и пріобрѣтаютъ извѣстный характерный кисловатый вкусъ и своеобразный, болѣе или менѣе сильный, ароматическій запахъ; этотъ вкусъ и запахъ ощущаются потомъ и въ маслѣ, сбитомъ изъ скисшихся сливокъ. А такъ какъ масло, полученное изъ свѣжихъ (сладкихъ) сливокъ, не имѣетъ подобнаго вкуса и запаха, то приходится заключить, что вкусовые и ароматическія вещества квашенаго масла зависятъ отъ броженія илп, какъ говорятъ маслодѣлы, отъ „созрѣванія“ сливокъ, происходящаго, въ свою очередь, отъ жизнедѣятельности молочнокислыхъ бактерій.

Выше мы уже сказали, что молочнокислыя бактеріи, участвующія въ сквашиваніи сливокъ, бываютъ различныхъ видовъ и формъ. Всѣ эти виды бактерій оказываются между прочимъ очень не одинаковыми какъ по отношенію къ той температурѣ, при которой они лучше всего размножаются, такъ и по отношенію къ разнымъ веществамъ, которыя они производятъ въ молоко и сливкахъ помимо молочной кислоты. Одни изъ нихъ бываютъ, такъ сказать, полезные, а другіе — вредные: первые способствуютъ образованію веществъ, сообщающихъ сливкамъ пріятный, кисловатый вкусъ и ароматическій запахъ; отъ другихъ же, напротивъ, сливки пріобрѣтаютъ непріятный вкусъ и запахъ: „оленстый“, „салистый“, „горькій“, „нечистый“ и проч., почему и масло, приготовленное изъ такихъ сливокъ, будетъ имѣть тѣже пороки. Въ зависимости отъ того, какой изъ видовъ молочнокислыхъ бактерій получить въ сквашивае-

мых сливокъ большее развитіе и какіе при этомъ образуются продукты жизнедѣтельности этихъ бактерій, такое получится и качество масла, какъ относительно его вкуса, такъ и запаха. Если сливки были сквашены правильно, т. е., если въ сливкахъ, во время ихъ сквашиванія, находились полезныя бактеріи въ преобладающемъ количествѣ, то и масло получится хорошаго вкуса и хорошаго запаха и наоборотъ.

По опытамъ и наблюденіямъ ученыхъ маслодѣловъ оказалось, такимъ образомъ, что многіе пороки квашенаго масла, касающіеся его вкуса и запаха, бываютъ обязаны особымъ сортамъ бактерій, которыя, попадая такъ или иначе въ сливки, быстро размножаются въ нихъ во время сквашиванія и выдѣляютъ при этомъ разные продукты въ такомъ количествѣ, что эти послѣдніе сообщаютъ свой непріятный вкусъ и запахъ какъ сливкамъ, такъ и приготовленному изъ нихъ маслу. Тѣми же учеными при помощи микроскопа были найдены бактеріи, размножая которыя потомъ въ чистомъ видѣ и прибавляя къ сливкамъ, въ которыхъ находившіяся раньше разныя бактеріи были убиты нагреваніемъ ихъ до высокой температуры, получали масло съ соответствующими недостатками. Такъ была найдена „оленистая“ бактерія, сообщающая маслу крайне непріятный вкусъ и запахъ, напоминающій собою плохіе сорта постнаго масла (олея, едея) или масла, употребляемаго для смазки машинъ. Масло съ этимъ недостаткомъ помимо того, что имѣетъ непріятный вкусъ и запахъ, еще и не прочно. Въ сборныхъ маслодѣльняхъ, не отличающихся особенно чистотой, оленистость масла встрѣчается очень часто.

Другой видъ порочнаго масла, встрѣчающійся нѣсколько рѣже, „салистое“ масло, по вкусу нѣсколько сходно съ

„оленстымъ“, но отличается невозможно противнымъ салнистымъ вкусомъ и имѣть бѣлый салнистый видъ. Присутствіе этого порока въ маслѣ обязано также особому виду бактерій, который только удалось открыть и получить разводки въ чистомъ видѣ.

Порокъ масла, называемый торговцами масла „вечный вкусъ и запахъ“ и приписываемый ими несоблюденію должной чистоты, на дѣлѣ, оказалось тоже зависеть отъ бактерій.

Далѣе, „горькій“ вкусъ масла, „гнилостный вкусъ“, „вкусъ свеклы“ и многіе другіе пороки квашенаго масла, касающіеся его вкуса и запаха, также обязаны своимъ происхожденіемъ дѣйствию бактерій, которыя, попадая такъ или иначе въ молоко или сливки, быстро размножаются во время сквашиванія, съ одной стороны потому, что температура сливокъ при этомъ бываетъ очень благоприятна для жизнедѣятельности бактерій, съ другой же еще и потому, что сливки представляютъ изъ себя прекрасную почву для ихъ размноженія.

Изъ всего до сихъ поръ сказаннаго видно, что при приготовленіе квашенаго масла очень важно знать тѣ средства, которыя, способствуя жизнедѣятельности полезныхъ бактерій, въ то же время препятствовали бы развитію въ сквашиваемыхъ сливкахъ вредныхъ бактерій. Однимъ изъ такихъ средствъ въ значительной мѣрѣ можетъ служить сама „закваска“, которая, если только она хорошо или, вѣрнѣе, удачно приготовлена, содержитъ именно полезныхъ бактерій и притомъ въ преобладающемъ количествѣ.

Прибавляя закваску въ сливки или, какъ говорятъ, заквашивая сливки при помощи закваски, маслодѣль старается этимъ внести въ свѣжія сливки такое количество

полезныхъ для него молочнокислыхъ бактерій, что бы онѣ были въ состояніи взять свою численностью перевѣсъ надъ разными другими находящимися въ сливкахъ бактеріями и сообщить сливкамъ, а слѣдовательно и маслу, желаемый вкусъ и аромать. На сколько ему удастся этого достигнуть, зависить отъ того, насколько хорошую закваску онѣ умѣетъ приготовить. Такъ какъ закваска имѣетъ чрезвычайно большое вліяніе не только на весь ходъ сквашиванія сливокъ, но и на качество масла, то мы остановимся на этомъ вопросѣ нѣсколько дольше.

Въ большинствѣ нашихъ маслодѣленъ и до сихъ поръ для закваски обыкновенно употребляется или пахта отъ предыдущаго сбиванія, или кислая сливки. Въ послѣднее время, однако, по мѣрѣ сознанія важности хорошей закваски, этотъ способъ сквашиванія сливокъ больше и больше начинаетъ выходить изъ употребленія. Опытъ показываетъ, что если для закваски взять порочныя сливки или пахтанье отъ нихъ, то порокъ не только передается изъ дня въ день отъ одной сливочной кадки въ другую, но еще и усиливается. Поэтому употребленіе сливокъ или пахтанья для закваски допустимо только въ тѣхъ помѣщичьихъ хозяйствахъ, гдѣ, при хорошемъ и при аккуратномъ соблюденіи чистоты на скотномъ дворѣ и въ маслодѣльнѣ, можно быть увѣреннымъ въ качествѣ и чистотѣ молока; на сборныхъ же и артельныхъ маслодѣльняхъ, съ массой до крайности разнообразнаго молока, какъ по качеству, такъ и по чистотѣ, такой способъ сквашиванія сливокъ всегда будетъ сопровождаться болѣе или менѣе худыми послѣдствіями. Въ виду этого мы настоятельно рекомендуемъ всѣмъ нашимъ маслодѣламъ ввести въ употребленіе свѣжую закваску.

Такъ какъ употребленіе свѣжей закваски имѣетъ цѣ-

лію полученіе лучшаго сквашиванія сливокъ, то для приготвленія ее прежде всего необходимо обратить вниманіе на качество предназначаемаго для этого молока. Опытъ показываетъ, что не всегда и не вездѣ удается получить одинаково хорошую закваску. Разныя мѣстныя условія, большая или меньшая степень чистоты въ маслодѣльнѣ и проч. могутъ быть причиной того, что въ одной маслодѣльнѣ находится меньше полезныхъ и больше вредныхъ для приготвленія закваски бактерій, чѣмъ въ другой. Съ другой стороны извѣстно, что молоко нѣкоторыхъ коровъ, напр. стародойныхъ, совершенно не годится для приготвленія закваски. Въ помещичьихъ хозяйствахъ не трудно бываетъ выбрать 2—3 коровы съ хорошимъ молокомъ; въ сборныхъ же крестьянскихъ маслодѣльняхъ необходимо прежде всего испробовать нѣсколько номеровъ приносимаго молока на вкусъ и запахъ и подыскавъ такую хозяйку, которая доставляетъ всегда вполнѣ хорошее, отъ здоровыхъ коровъ, и въ достаточномъ количествѣ молоко, въ чистой посудѣ, и вообще умѣетъ обращаться чисто и аккуратно съ молокомъ, попросить ее производить дойку возможно аккуратно, хорошо подмывать вымя коровы, тщательно мыть содой подойникъ (непрерѣнно изъ луженаго желѣза, новый) и ту посуду (также новую), въ которой приносится или привозится молоко въ маслодѣльню, ополаскивать кипяткомъ, провѣтривать на свѣжемъ воздухѣ и вообще обращаться съ посудой и молокомъ возможно аккуратно.

Убѣдившись такимъ образомъ заранее въ томъ, что молоко, которое желаютъ употреблять для закваски, вполнѣ для этого пригодно, слѣдуетъ немедленно по его прибытіи въ маслодѣльню перелить въ одинъ или два обыкновенныхъ желѣзныхъ ушата, которые должны быть предвари-

тельно хорошо вымыть содой или известью и ополоснуть чистой кипяченой водой, и потомъ поставить въ холодную воду со льдомъ для возможно большаго охлажденія парного молока и для удаленія изъ него газовъ. Некоторые маслодѣльцы для лучшаго достиженія послѣдней цѣли, т. е. для удаленія газовъ, прежде провѣтриваютъ молоко на свѣжемъ воздухѣ, переливая его нѣсколько разъ изъ одного ушата въ другой, и затѣмъ уже ставятъ его въ холодную воду со льдомъ. Около полудня, когда молоко утренняго удоя нѣбольшо отстоится, весь верхній жирный слой снимается обыкновеннымъ сливочнымъ ковшемъ, хорошенько вымытымъ въ кипятокъ, а остальное, полуснятое молоко идетъ на приготовленіе закваски. Тамъ, гдѣ требуется большое количество закваски, употребленіе цѣльнаго молока для закваски бываетъ все таки не совсѣмъ удобно, такъ какъ оно представляетъ собою извѣстную стоимость, а въ случаѣ неудачи закваски его приходится вылить вонъ, что сопряжено бываетъ съ нѣкоторымъ убыткомъ. Вслѣдствіе этого предпочитаютъ парное молоко, предназначенное для закваски, пропустить на сепараторѣ въ началѣ работы послѣдняго, чтобы отдѣлить сливки, и затѣмъ снятое, сепарированное молоко охлаждаютъ и употребляютъ для приготовленія закваски.

Съ этой цѣлью молоко подогреваютъ до 25—30 градусовъ Р., смотря по мѣстнымъ условіямъ, времени года и проч., погружая желѣзный ушатъ съ молокомъ въ теплую воду и помѣшивая молоко хорошо вымытой содой или известью мутовкой (непрѣмѣнно изъ бѣлаго желѣза); потомъ осторожно ставятъ молоко въ боченокъ, изнутри обложенный сѣномъ, или въ особую для сего приготовленную бадючку, чтобы молоко не очень скоро остывало, а сверху по-

крываютъ его чистой холстиной и дощечкой и оставляютъ въ помѣщеніи съ возможно чистымъ и свѣжимъ воздухомъ до слѣдующаго дня. На другой день утромъ, предъ началомъ работъ, надобно посмотрѣть на закваску, чтобы въ случаѣ, если молоко хорошо свернулось и сдѣлалось достаточно кнелымъ, во время остановить дальнѣйшее его сквашиваніе, для чего ушатъ, вынутый изъ боченка, погружаютъ въ холодную воду. Но прежде такого погруженія слѣдуетъ снять хорошо вымытымъ ковшомъ верхній слой молока, который, будучи подвергнутъ дѣйствію воздуха, можетъ иногда имѣть менѣе чистый вкусъ и запахъ, нежели остальная масса молока. Испробовавъ затѣмъ закваску на вкусъ и запахъ, размѣшиваютъ ее, ставятъ въ холодную воду и хранятъ до употребленія.

Хорошая закваска должна имѣть видъ хорошей свѣжей простоквасы съ пріятнымъ, свѣжимъ и чистымъ кисловатымъ вкусомъ и запахомъ. Кромѣ того, она должна быть „ровная“, т. е. вся масса сквашагося молока должна быть одинаковая. Если же закваска имѣетъ горькій вкусъ или какой либо посторонній запахъ, свертки творожны внутри или же осадокъ всей свернувшейся творожны на днѣ ушата, съ отдѣлившейся сывороткой на верху, то она не годится въ дѣло: въ удачѣ здѣсь никогда нельзя быть заранѣе увѣреннымъ. Въ тоже время закваска должна быть достаточно „кѣпкая“ (кислая), чтобы она была въ состояніи сообщить свои хорошія качества сливкамъ; также надобно слѣдить за тѣмъ, чтобы закваска получалась изъ дня въ день по возможности одинаковая, такъ какъ въ такомъ случаѣ и масло получается однороднѣе. При употребленіи одного и того же молока для закваски и нѣкоторомъ навыкѣ имѣть одинаковую закваску не трудно. На большихъ маслодѣльняхъ, гдѣ всегда требуются боль-

шія количества закваски, для приготовленія которой недостаточно бываетъ молока изъ одного хозяйства, или гдѣ по-
чему либо трудно бываетъ ежедневно имѣть новую, хорошую
закваску, можно ее поддерживать довольно продолжи-
тельное время и въ нужномъ количествѣ слѣдующимъ обра-
зомъ. Для этого, съ соблюденіемъ уже вышеуказанныхъ пре-
досторожностей, берутъ изъ подъ сепаратора потребное ко-
личество снятого молока, подогреваютъ его до 65—70 гра-
дусовъ Р. и держатъ при этой температурѣ минутъ 10, что-
бы умертвить находящихся въ молокѣ бактерій; быстро ох-
лаждаютъ до 3—4 градусовъ, постоянно помѣшивая, потомъ
опять подогреваютъ до 20—25 градусовъ; прибавляютъ
на каждые 100 фун. молока фунтовъ 5 первоначальной, или, какъ ее называютъ, „материнской“ заква-
ски и ставятъ въ тепловатомъ помѣщеніи, поступая дальше
совершенно также, какъ объ этомъ было говорено выше. На
слѣдующій день часть этой закваски употребляется для за-
квашиванія сливокъ, а другая часть оставляется „для разво-
да“ при приготовленіи свѣжей закваски для слѣдующаго
дня, и такъ продолжаютъ до тѣхъ поръ, пока закваска бу-
детъ достаточно хороша, сквашиваніе сливокъ правильное
и качество получаемого масла хорошее. Въ Даніи маслодѣ-
лы часто употребляютъ для заквашиванія сливокъ пахтанье
изъ другой, сосѣдней маслодѣльни, но въ томъ только слу-
чаѣ, если на этой маслодѣльнѣ масло получается хорошее,
и сквашиваніе сливокъ идетъ вполне удачно. Иногда быва-
етъ достаточно разъ заквасить сливки пахтой изъ этой мас-
лодѣльни; но случается, что недостатки масла чрезъ нѣсколь-
ко дней появляются вновь, и тогда, для окончательнаго уни-
чтоженія вредныхъ бактерій, датскіе маслодѣлы прибѣ-
гаютъ къ всеобщей мойкѣ и чисткѣ бакъ всей молоч-

ной посуды, такъ и самой маслодѣльни (половъ, потолковъ и стѣнъ) горячей водой съ содой, къ натиранію ихъ известью и къ провѣтриванію при ежедневномъ, въ теченіе болѣе продолжительнаго времени, употребленіи пахтавъ изъ хорошей маслодѣльни.

Употребляя для сквашиванія сливокъ закваску домашняго приготовленія, какъ бы она хороша не была, маслодѣль никогда не можетъ быть увѣренъ въ томъ, что сквашиваніе сливокъ закончится вполне удачно. Въ выборѣ и размноженіи нужныхъ бактерій онъ участвовать не можетъ; какихъ бактерій и въ какомъ количествѣ такая закваска содержитъ, это для него остается неизвѣстнымъ, и ему приходится ограничиваться тѣмъ ея бактеріальнымъ содержаніемъ, какое Богъ пошлетъ. Отъ этого получается то, что сегодня сквашиваніе сливокъ можетъ окончиться удачно, — это когда полезныя бактеріи будутъ въ большинствѣ, — а завтра, наоборотъ, вредныя бактеріи могутъ оказаться побѣдителями, и потому результатомъ сквашиванія получится обратный: масло можетъ имѣть „оленистый“, или „салитый“, или „горькій“ вкусъ и запахъ. Правда, что при большой опытности и хорошемъ знаніи своего дѣла маслодѣль можетъ всегда имѣть хорошее масло и при употребленіи домашней закваски, но онъ никогда не можетъ быть вполне увѣренъ въ томъ, что у него завтра получится такое же сквашиваніе, какъ сегодня и сегодня такое же по качеству масло, какъ вчера. Эту увѣренность онъ можетъ себѣ обезпечить только тогда, если ни закваска, ни сливки не будутъ содержать въ себѣ вредныхъ бактерій. Приготовить такую закваску маслодѣль уже не въ состояніи. И вотъ появились особые заводы, сперва за границей, а въ послѣднее время и у насъ, приготовляющіе такую закваску, которая содержитъ чистыя разводки

(чистую культуру) только полезных бактерій, или, какъ ихъ называютъ, „нормальныхъ возбудителей кислоты“, сообщающихъ маслу хорошій вкусъ и запахъ. На помѣщаемыхъ здѣсь рисункахъ представлены, при увеличеніи болѣе чѣмъ въ 1000 разъ, два вида такихъ полезныхъ бактерій, которыя производятъ скисаніе молока. Закваска эта готовится какъ въ жидкомъ, такъ и въ сухомъ, порошкообразномъ видѣ и продается въ стеклянкахъ. Заграницей, напр., въ Даніи, эта закваска имѣетъ очень большое распространеніе въ маслодѣліи: выисываютъ ее или по мѣрѣ надобности, или періодически въ пзвѣстной порціи и прибавляютъ при приготовленіи своей закваски къ снятому или сепарированному молоку, подогреваемому до 60—65 градусовъ Р., потомъ охлаждаемому до 3—4 градусовъ и вторично подогреваемому до 20—25 градусовъ. На слѣдующій день, когда закваска поспѣетъ, часть ея идетъ на заквашиваніе сливокъ, а часть опять на приготовленіе закваски и т. д. *).

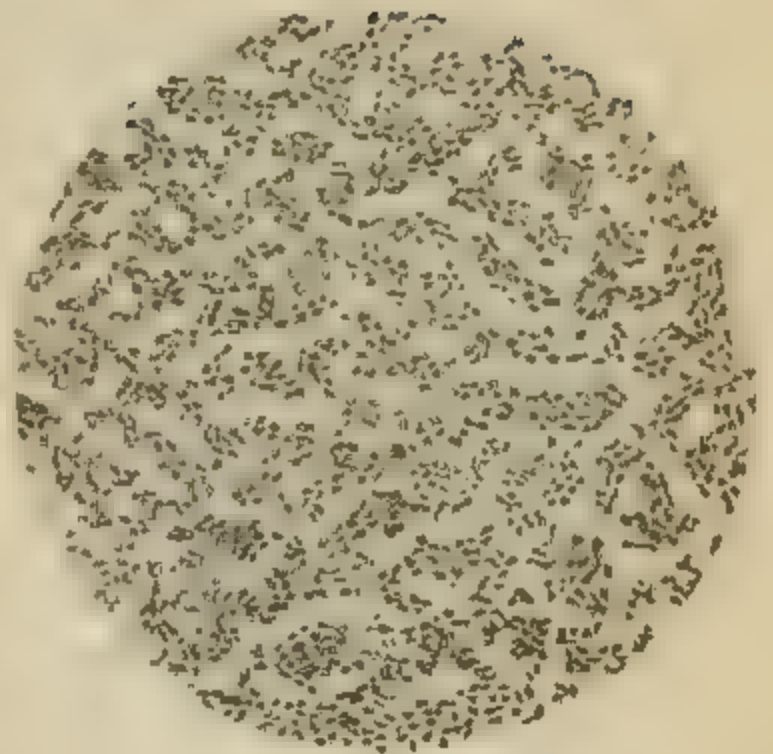


Рис. 22 Молоочнокислая бактерія, размножившаяся въ снѣткѣ съ хорошаго масла, и увеличенная болѣе чѣмъ въ 1000 разъ.

*). Въ нашемъ русскомъ маслодѣленіи хозяйствъ достигаютъ еще дотѣ очень много, такъ относительно доброты сливокъ и метода такъ въ нихъ обработокъ и въ способѣ скисанія и самого способа приготвленія масла. При этомъ фабричныя закваски (особенно сухыя) будутъ еще лучше, потому что потому мы предупреждаемъ нашихъ маслодѣльцевъ, не сдѣлать утѣшенія, что оно дорого и не настолько уже всестороннимъ средствомъ въ дѣлѣ улучшенія масла, какъ объ этомъ пишутъ.

Но чтобы процессъ сквашиванія сливокъ всегда шелъ вполне правильно, недостаточно еще имѣть хорошую закваску, надобно также имѣть по возможности свободныя отъ вредныхъ бактерий, свѣжія, неиспорченныя сливки, а такъ какъ въ практикѣ молочнаго хозяйства не возможно избѣжать зараженія молока и сливокъ и порчи ихъ въ большей или меньшей степени бактеріями, то для уничтоженія ихъ въ сливкахъ и прекращенія дальнѣйшей ихъ вредной дѣятельности многіе маслодѣлы прибѣгаютъ къ нагреванію сливокъ до высокой температуры или, какъ говорятъ, къ „настеризованію“ сливокъ, прежде чѣмъ онѣ будутъ подвергнуты сквашиванію, а затѣмъ уже прибавкою хорошей закваски, содержащей полезныхъ бактерий, заставляютъ сквашиваться сливки въ желательномъ направленіи. Но при этомъ надобно помнить, что того вреда, который бактеріи успѣли причинить сливкамъ до ихъ настеризованія, устранить уже нельзя, и поэтому результатъ настеризованія будетъ тѣмъ больше, чѣмъ свѣжѣе сливки будутъ до ихъ настеризованія.

Для настеризованія сливки подогреваютъ до 60—70 градусовъ Р., постоянно ихъ помѣшивая, и потомъ *быстро* охлаждаютъ въ холодной водѣ со льдомъ до 3—4 градусовъ, также помѣшивая. При болѣе сильномъ нагреваніи,



Рис. 23. Молочныя бактерии, вытѣленные изъ сливокъ одной маслодѣльной, вырабатывающей очень хорошее масло, увеличены болѣе чѣмъ въ 1000 разъ.

а также при медленном нагреваніи и медленном и слабомъ охлажденіи сливокъ масло получаетъ кипяченый вкусъ, котораго въ квашеномъ маслѣ не должно быть. *)

Подогреваніе можно производить или въ горячей водѣ (кипящей), погружая въ котелъ ушатъ со сливками, или же посредствомъ пара, въ последнемъ случаѣ, кромѣ паровика необходимо имѣть еще пастеризаціонный аппаратъ.

Правильно произведенное пастеризированіе сливокъ, конечно, хорошихъ, свѣжихъ, не кислыхъ, никогда не принесетъ вреда маслу, а, наоборотъ, всегда принесетъ пользу: масло получается однообразнѣе, ровнѣе, вкусъ и запахъ его получается чище и лучше, а, главное, приобретаетъ значительную прочность. Правда, пастеризированіе требу-

*) Охлажденіе необходимо производить и съ другою цѣлью. Известно, что однимъ изъ достоинствъ хорошаго масла, отличающимъ его отъ сѣва, считается его воскообразное состояніе (консистенція). Хорошее масло не должно быть слишкомъ мягко, тѣтуе и марко, не должно приставать къ ножу, а при нарезываніи на хлѣбъ должно давать ровную, гладкую и блестящую поверхность, а не матовую, какъ у сѣва или шма. При сбиваніи сливокъ, которая была сперва охлаждена до 3—4 градусахъ, а потомъ уже потрофъ, смотри по надобности, въ маслобонкѣ получается зерно бѣлое и плотное, которое легко отдѣлется пухлякомъ, лучше промывается, не такъ боится переработки, а следовательно такое масло лучше сохраняетъ свои твердый и красивый видъ. При обратномъ услови, масло получается мягкое, которое при обработкѣ трудно отдѣлается отъ пухляка, бываетъ водянисто, не красиво на видъ, и выходъ его получается меньше. Не слѣдуетъ думать, что все это можно поправить, если такое масло достаточно охладить, напр., во время промывки и проч. Дѣйствительно, послѣ этого оно на некоторое время получитъ достаточную плотность, но, по прекращеніи этого охлажденія, оно скоро опять станетъ мягкимъ. Съ тою же цѣлью необходимо производить охлажденіе сливокъ и тогда, когда сливки не были пастеризованы, но отдѣленіе ихъ производится сепараторомъ. Въ этомъ случаѣ охлажденіе сливокъ необходимо производить и по другой причинѣ. Известно, что для отдѣленія сливокъ отъ молока должно имѣть температуру около 20—25 градусохъ, при большомъ количествѣ молока работа сепар-

еть лишней работы, лишняго топлива и лишняго льду, къ тому же и выходъ масла изъ пастеризированныхъ сливокъ получается нѣсколько меньше, хотя и очень не значительно, частію вслѣдствіе того, что больше жира остается въ пахтаньѣ, а частію вслѣдствіе того, что масло изъ грьмыхъ сливокъ содержитъ меньше воды, но все эти лишніе расходы значительно окунаются улучшеніемъ качества и въ особенности прочности масла *). Было бы очень желательно, чтобы пастеризированіе сливокъ при приготовленіи квашенаго масла получило у насъ самое широкое распространеніе и, именно, въ Сибири, гдѣ вслѣдствіе дальности разстояній отъ рынковъ сбыта и по разнымъ другимъ причинамъ проходитъ иногда не одинъ мѣсяць времени, прежде чѣмъ масло попадетъ потребителю на столъ.

Наконецъ, еще одно чрезвычайно важное и самое глав-

ратора продолжается нѣсколько часовъ, въ теченіе которыхъ молоко и отдѣленные сливки должны стоять въ теплой масляльнѣ, къ тому же насыщенной влажностью и массой бактерий: нѣтъ сомнѣнія, что за это время сливки, имѣя температуру очень удобную для жизнедѣятельности бактерий, успеваютъ достаточно испортиться, прежде чѣмъ они поступятъ въ сливочную кадку для сквашиванія. Если же сливки, по мѣрѣ ихъ выхода изъ сепаратора, будутъ быстро и сильно охлаждаться до 3—4 градусоѡъ, то размноженіе бактерий задержится, сливки получатся не испорченными или болѣе свѣжими, и приготовленное изъ нихъ масло будетъ болѣе вкуснымъ и прочнымъ. Нечего и говорить о томъ, какъ важно охлаждать сливки немедленно по ихъ выходѣ изъ сепаратора и по возможности ниже, до 3—2 градусоѡъ, въ тѣхъ случаяхъ, когда ихъ приходится перевозить иногда на довольно большія разстоянія, какъ это бываетъ на „отдѣленіяхъ“, гдѣ только отдѣляются сливки и для переработки ихъ въ масло доставляются на масляльню за нѣсколько верстъ.

*) По очень обстоятельнымъ и многочисленнымъ опытамъ въ Дании на каждый фунтъ масла изъ пастеризированныхъ сливокъ, при правильномъ и умѣленномъ пастеризированіи, требовалось отъ 0,1 до 0,5, въ среднемъ 0,2 фун. молока болѣе, нежели на 1 фун. масла изъ не пастеризированныхъ сливокъ

ное обстоятельство, которое необходимо строго соблюдать при сквашиваніи сливокъ, какъ и вообще при маслодѣліи, это — чистота. Всякому понятно, что если маслодѣль употребитъ все стараніе на приготовленіе хорошей закваски и полученіе хорошихъ сливокъ, тщательно пастеризуруетъ ихъ, аккуратно охладитъ ихъ и проч. и проч., а затѣмъ, какъ сливки, такъ и самую закваску преспокойно вольетъ въ плохо вымытую сливочную кадку, населенную массой всевозможныхъ бактерій, или поставитъ эту кядку со сливками для сквашиванія въ такомъ помѣщеніи, гдѣ полы грязны, пропитаны остатками молока, стѣны помѣщенія также грязныя, забрызганныя молокомъ, проточные желоба никогда не промываются и издаютъ невыносимыя запахи, доказывающіи, что во всей этой грязи, во всѣхъ этихъ остаткахъ молока живетъ и размножается неисчислимое множество разныхъ бактерій, населяющихъ собою сырой, стоящій, никогда не провѣтриваемый, очень благоприятный для жизнедѣтельности бактерій воздухъ этого помѣщенія, изъ котораго бактеріи попадаютъ потомъ въ стоящія здѣсь для сквашиванія сливки и т. д., и т. д., то понятно, какъ не старается маслодѣль получить хорошую закваску, а вся окружающая грязная обстановка маслодѣльни дастъ свою закваску въ сливкахъ. А потому соблюденіе самой строгой чистоты, не только той, видимой чистоты, которая выражается въ отсутствіи сора, грязи, остатковъ молока и проч. но и чистоты, выражающагося въ отсутствіи огромныхъ количествъ всевозможныхъ вредныхъ бактерій, должно быть обязательно прежде всего по отношенію ко всему тому, что касается сквашиванія сливокъ. Соблюденіе этой чистоты должно доходить до мелочности. Навр., никогда не слѣдуетъ, во время помѣшиванія сливокъ, прижимать крыш-

ку сливочной кадки къ своей груди или къ переднику, отъ котораго могутъ къ ней приставать всевозможныя бактеріи и попадать затѣмъ въ сливки. Также никогда не слѣдуетъ, напр., для того чтобы попробовать степень кислоты въ сливкахъ, погружать палецъ въ сливки или, чтобы узнать температуру сливокъ, погружать въ нихъ не достаточно чисто вымытый градусникъ. Собственно говоря, это мелочи, но такая необдуманность показываетъ, что маслодѣль не вполне проникнуть понятіемъ о чистотѣ, а это есть главное требованіе, которое приходится предъявлять маслодѣлу.

Для поддержанія чистоты въ маслодѣльнѣ для чистки молочной посуды и другихъ принадлежностей маслодѣлія какъ желѣзныхъ, такъ и деревянныхъ, а также для мытья половъ и проч. мы настоятельно рекомендуемъ употреблять *известь*, представляющую собою прекрасное и дешевое средство, которое обязательно слѣдуетъ имѣть въ каждой маслодѣльнѣ. Употребленіе ея очень простое: известь разбавляютъ въ горникѣ, ведрѣ или ваннѣ водою, даютъ нѣкоторое время постоять, чтобы известь хорошенько растворилась и получилась полужидкая масса, и затѣмъ, обмокнувъ въ эту массу ветошь, слегка натираютъ ею желѣзную молочную посуду, сливочную кадку, маслобонку, маслоотжимный прессъ и проч., и проч., а потомъ хорошенько ополаскиваютъ чистой, горячей водою. Посуда изъ бѣлаго желѣза послѣ чистки известью дѣлается сперва нѣсколько темноватою, но чрезъ нѣкоторое время она опять принимаетъ прежній видъ. Для мытья половъ известь разводятъ еще жиже и поливаютъ ею мокрые полы, а въ особенности желоба, а затѣмъ метлою или щеткою хорошенько протираютъ ихъ и смываютъ водою. По своей дешевизнѣ и общедоступности известь представляетъ собою незамѣнимое сред-

ство при маслодѣліи, растворяя жиръ, отмывая всякую грязь и дѣлая всякую вещь чистой, убивая бактеріи, уничтожая кислый и всякій другой запахъ и дѣлая воздухъ чистымъ и здоровымъ. Менѣе сильная и болѣе дорогая *soda* является не столь удобнымъ и общедоступнымъ средствомъ, какъ известъ.

Для сквашиванія сливокъ употребляютъ обыкновенно деревянную кадку, лучше всего -дубовую. Не слѣдуетъ только слишкомъ долго пользоваться одною и тою же посудою, потому что сильно поддержаную кадку, особенно изъ мягкаго дерева, трудно содержать въ чистотѣ, и тогда на стѣнкахъ ея заселяется масса всевозможныхъ бактерій, въ особенности „олеостой“, благодаря чему разные пороки сквашиванія могутъ всякій разъ передаваться свѣжимъ сливкамъ, а чрезъ нихъ и маслу. Въмѣсто деревянныхъ кадокъ, во многихъ маслодѣльныхъ все чаще и чаще стали употреблять кадки изъ луженаго желѣза. Такъ какъ, однако, желѣзо хорошій проводникъ тепла, а потому въ такихъ кадкахъ сливки скоро остываютъ, то въ тѣхъ случаяхъ, когда для сквашиванія сливокъ не имѣется особаго помѣщенія, гдѣ можно было бы во время сквашиванія поддерживать желаемую температуру въ сливкахъ, прибѣгаютъ къ деревяннымъ кадрамъ, обитымъ внутри луженымъ желѣзомъ и, конечно, хорошо запаяннымъ по швамъ, такія кадки очень удобны, такъ какъ ихъ легко содержать въ чистотѣ. Послѣ каждаго сквашиванія обязательно хорошенько вымыть кадку кипяткомъ съ содою или еще лучше — вытереть известью, выжарить *) и

*) Грѣя въ паровомъ котлѣ, помъ въ кадку вѣшаютъ ведра два горячаго пара и бросивъ нѣсколько хорошо раскаленныхъ камней, плотно покрываютъ кадку и оставляютъ ее стоять нѣкоторое время. Горячій паръ убиваетъ бактеріи.

провѣтрить на чистомъ воздухѣ. При этомъ необходимо имѣть двѣ сѣны кадокъ.

Для сквашиванія сливокъ необходимо имѣть отдѣльную, возможно чистую, хорошо провѣтривающуюся комнату, съ чистымъ, свѣжимъ и сухимъ воздухомъ, температура котораго не зависѣла бы отъ температуры вѣшняго воздуха.

Сквашиваніе сливокъ производится въ нашихъ маслодѣльныхъ болѣею частію такъ, что оно оканчивается чрезъ 18—20 часовъ, послѣвая во времени сбиванія. Это называется продолжительнымъ сквашиваніемъ. Но нѣкоторыя маслодѣльни практикуютъ кратковременное сквашиваніе, продолжающееся всего 10—12 часовъ и даже меньше. Которое изъ нихъ лучше, — вопросъ спорный. Встрѣчаются иногда въ молокѣ или сливкахъ такія непорядки, что приходится употреблять кратковременное сквашиваніе, но въ обычное правило нельзя его возвести. Продолжительность сквашиванія зависитъ: 1) отъ количества прибавленной закваски и 2) отъ той температуры, которую предназначенныя для сквашиванія сливки имѣютъ. Чѣмъ выше температура сливокъ (чѣмъ теплѣе сливки) и чѣмъ больше прибавлено закваски, тѣмъ скорѣе произойдетъ сквашиваніе. Измѣняя температуру сливокъ и количество закваски въ ту или другую сторону, можно по произволу управлять ходомъ процесса сквашиванія. Однако продолжительность сквашиванія не представляется столь важнымъ моментомъ, какъ качество и чистота сливокъ, количество закваски и та степень чистоты, которую требуетъ весь процессъ сквашиванія сливокъ. Можно получить хорошее масло при продолжительномъ сквашиваніи точно также, какъ и при кратковременномъ. Не слѣдуетъ очень удлиннять время сквашиванія, ибо отъ этого увеличивается только тотъ періодъ времени, въ теченіе ко-

того сивки можуть получить зараженіе вредными бактеріями и пріобрести какой-либъ порокъ. Лишь болѣшую осторожность необходимо соблюдать при кратковременномъ сквашиваніи: для ускоренія сквашиванія необходимо устраивать или болѣе высокую температуру, или болѣе количество закваски, а какъ то, такъ и другое, можетъ сказаться на маслѣ очень вредно. При обыкновенныхъ условіяхъ и при хорошихъ сивкахъ самое лучшее будетъ, конечно, если сквашиваніе сканчивается какъ разъ къ тому времени, когда должно начаться сбиваніе сливокъ. Въ тѣхъ же случаяхъ, когда приходится имѣть дѣло со сивками не особенной свѣжести (на сборныхъ маслодельняхъ, привозные сивки) лучше будетъ употребить кратковременное сквашиваніе.

Но какую же температуру слѣдуетъ тогда выбирать для заквашиванія сливокъ? Известно, что при температурѣ ниже 10 градусовъ Р, размноженіе молочнокислыхъ бактерій происходитъ очень медленно, и сквашиваніе сливокъ можетъ вовсе не произойти или же оно наступитъ не скоро и повлечетъ за собой другое броженіе въ сливкахъ, напр., горькое, результатомъ чего можетъ получить и горькій вкусъ масла. Съ повышеніемъ температуръ жизнедеятельность молочныхъ бактерій усиливается, но вмѣстѣ съ тѣмъ усиливается и способность размноженія другихъ вредныхъ бактерій, такъ что сквашиваніе можетъ опять таки пойти въ какомъ-либъ нежелательномъ направленіи. По этому, для полученія хорошаго масла, слѣдуетъ производить сквашиваніе сливокъ при температурѣ не ниже 12 градусовъ и не выше 16 градусовъ Р, обыкновенно же стараются придерживаться температуры въ 12 — 14 градусовъ Р, а прибавкой большаго количества закваски стараются сообщить молочнокислымъ бактеріямъ перевѣсъ надъ другими, вредными бак-

теріями. Количество закваски может колебаться отъ 5 до 10 фун. на каждые 100 фун. сливокъ.

Но приводимыя нами указанія не для всѣхъ обстоятельствъ могутъ быть одинаковы: температура заквашиванія сливокъ и количество закваски въ разныхъ маслодѣльняхъ, и даже въ одной и той же маслодѣльнѣ въ разное время года, могутъ требоваться очень различныя. Необходимо всегда соображаться съ массой обстоятельствъ: качество сливокъ, время года, температура помѣщенія, гдѣ производится сквашиваніе сливокъ, а въ особенности температура вѣшняго воздуха должны нѣо дня въ день служить для маслодѣла руководящею нитью при заквашиваніи сливокъ. Подобравъ подходящія температуру и количество закваски на слѣдующее утро качество сливокъ, степень ихъ густоты и степень кислоты въ нихъ покажутъ, не должно ли намъ сдѣлать измѣненіи съ ту или другую сторону. При нормальныхъ условіяхъ хорошии маслодѣль съумѣетъ чутьемъ найти, надо ли ему температуру повысить или понизить и употребить большее или меньшее количество закваски. Надоно однако помнить, что при сборномъ молокѣ, не отличающемся особенною чистотой въ бактериологическомъ отношеніи и сборныхъ (своиныхъ) сливкахъ, поступающихъ въ маслодѣльню часто въ недостаточно свѣжемъ видѣ, съ не вполне чистымъ вкусомъ, лучше будетъ употреблять возможно болѣе низкую температуру (не ниже, конечно, 12 градусовъ Р.) и больше хорошей закваски, чтобы послѣдняя могла сразу взять перевѣсъ надъ вредными бактеріями и сообщить сливкамъ то направленіе, въ которомъ должно идти сквашиваніе. При иныхъ же условіяхъ, пожалуй, лучше будетъ поступать и обратнo.

Опредѣлить моментъ, когда сливки стали уже готовы для сбиванія, не совсѣмъ легко, а между тѣмъ это имѣетъ

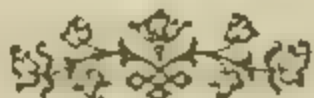
большое вліяніе на качество масла. Отъ хорошо сквашенныхъ сливокъ требуется: чистый, пріятный, кисловатый вкусъ, чистый ароматическій запахъ и однообразное густоватое состояніе (консистенція) сливокъ. Если сквашиваніе продолжается дольше, чѣмъ слѣдуетъ, то сливки совершенно створаживаются, пріобрѣтаютъ очень густой, желеобразный видъ, становятся слишкомъ кислыми, и даже можетъ отдѣлиться сыворотка. Нечего и говорить, что изъ такихъ сливокъ никогда нельзя получить хорошаго и прочнаго масла. Но, съ другой стороны, необходимо слѣдить также и за тѣмъ, чтобы не сбивать недостаточно сквашенныхъ сливокъ, иначе сквашиваніе будетъ продолжаться въ самомъ маслѣ, при совершенно другихъ условіяхъ, регулировать которыя мы уже не въ состояніи, такъ что масло получается тогда слишкомъ кислымъ. Поэтому, чтобы получить хорошее и прочное масло, необходимо примѣнять „крѣпкое“, не очень слабое, но и не слишкомъ сильное сквашиваніе. При сбиваніи недостаточно сквашенныхъ сливокъ получается также масло матовое, „безъ характера“ и безъ того топкаго аромата, который должно имѣть масло, получаемое изъ хорошо сквашенныхъ сливокъ. При болѣе продолжительномъ сохраненіи такое масло легко пріобрѣтаетъ „оленстость“.

Во время сквашиванія сливокъ необходимо ихъ нѣсколько разъ помѣшать, отчего сливки сквашиваются равномерно. Для помѣшиванія сливокъ обыкновенно употребляется мутовка, которая должна быть обязательно изъ бѣлаго желѣза, такъ какъ такую мутовку всегда легче содержать въ чистотѣ.

Когда сливки достигнутъ достаточной степени густоты и получаютъ нужное количество кислоты, слѣдуетъ начать ихъ сбиваніе. При невозможности почему-либо сдѣлать

этого сейчас же, надобно сливки поставить въ ледъ для охлажденія и прекращенія дальнѣйшаго ихъ сквашиванія.

Такъ какъ сквашиваніе сливокъ составляетъ очень важную операцію и такъ какъ для сужденія объ исходѣ ея приходится прибѣгать къ органамъ вкуса и обонянія, то необходимо прежде всего научиться пробовать сливки и масло при помощи этихъ органовъ, чтобы получить возможность безъ задержки судить о результатахъ сквашиванія и, въ случаѣ появленія какого-либо порока въ маслѣ, сейчас же открыть его и во время устранить. Но научиться опредѣлять пороки въ маслѣ, умѣть производить оцѣнку масла, какъ товара, не особенно легко. Для этого необходимо, во-первыхъ, развитъ органы вкуса и обонянія вообще, и, во-вторыхъ, усвоить опредѣленные впечатлѣнія, сообщаемыя какъ хорошимъ, безпорочнымъ масломъ, такъ и масломъ, обладающимъ извѣстными пороками, касающимися его вкуса, запаха и проч.; впечатлѣнія эти должны быть на столько прочны, чтобы можно было во всякое время, когда явится въ этомъ надобность, ясно вызвать ихъ въ своемъ воображеніи. Для этого требуется большая и продолжительная практика въ сравненіи хорошаго масла съ худымъ. Для пріобрѣтенія же этихъ познаній надобно посѣщать тѣ мѣста, гдѣ масло собирается изъ многихъ маслодѣленъ, то есть, торговые склады и выставки. Не худо также посѣщать сосѣднія и другія маслодѣльни.



Сбиваніе масла.

1. Температура сбиванія. 2. Окрашиваніе сливокъ. 3. Продолжительность сбиванія. 4. Промывка масла. 5. Сжимка масла перьями. 6. Песочка масла. 7. Отжимка масла вѣтря. 8. Насиваніе масла и закупорка боченк в.

1. При сбиваніи масла необходимо строго слѣдить за тѣмъ, чтобы сливки, прежде чѣмъ поступить въ маслобонку, имѣли соответствующую температуру, такъ какъ, сбивая сливки не въ мѣру теплые или холодные, можно сильно испортить качество масла. Чѣмъ теплѣе были взяты сливки для сбиванія, тѣмъ скорѣе произойдетъ самое сбиваніе, при чемъ масло получается мягкое, трудно выдѣляющее пахтанье, не прочное, не красивое на видъ, и выходъ его получается не полнымъ (много жира остается въ пахтаньѣ), и, на оборотъ, при несоответствующей, низкой температурѣ сбиваніе продолжается очень долго, и сливки даже совсѣмъ могутъ не сбиться. Масло получается блѣдное то, что называется „перебитое“.

Выше мы уже упоминали, что разъ масло получилось въ маслобонкѣ мягкимъ, то какъ бы мы его затѣмъ не охлаждали, напр., во время промывки, внослѣдствіи оно никогда не будетъ имѣть надежащаго, красиваго, воскообразнаго и крѣпкаго вида.

Не слѣдуетъ думать, что эти пороки масла появляются только тогда, когда сливки были взяты для сбиванія слишкомъ теплыми или слишкомъ холодными: нѣтъ, масло очень нѣжный продуктъ, $\frac{1}{2}$ —1 градусъ въ ту или другую сторону много могутъ причинить вреда маслу.

Какая температура для сбиванія сливокъ будетъ наилучшая, трудно сказать; въ разное время года и даже въ

одно и тоже время года въ разныхъ маслобѣйняхъ температура эта изменяется иногда очень значительно. Обыкновенно считаютъ, что для квашенаго масла температура эта колеблется около 8—10 градусовъ Р. лѣтомъ и около 10—12 градусовъ зимой. При опредѣленіи температуры сливокъ для сбиванія должно руководствоваться слѣдующими двумя обстоятельствами: 1) продолжительностью сбиванія, которое при обыкновенныхъ условіяхъ должно колебаться около 30—45 минутъ и 2) качествомъ получаемого въ маслобонкѣ масла и главнымъ образомъ его твердостью: масло не должно получаться очень мягкимъ или очень твердымъ.

Необходимо по дня въ день соображаться, какую температуру слѣдуетъ взять для сбиванія сливокъ, постоянно наблюдая за продолжительностью сбиванія и качествомъ масла.

Если сбиваніе произошло очень скоро, и масло получилось мягкое, то на слѣдующій разъ слѣдуетъ взять сливки $\frac{1}{2}$ или 1 градусомъ холоднѣе и наоборотъ.

Самое лучшее, конечно, если сквашиваніе сливокъ заканчивается при такой температурѣ, при которой можно начать сбиваніе масла. Но этого не всегда удается достигнуть и тогда приходится или подогревать, или охлаждать сливки прежде, чѣмъ влить въ маслобонку, что достигается погруженіемъ ушата со сливками въ теплую или холодную со льдомъ воду. Нѣтъ надобности погружать въ воду каждый ушатъ для того, чтобы охладить сливки до известной температуры. Можно охладить до известныхъ градусовъ одинъ ушатъ сливокъ такъ, чтобы при смѣшаніи сливки имѣли желательное число градусовъ. Скажемъ, имѣется 5 ушатовъ сливокъ, которые имѣютъ температуру 12 градусовъ; сбиваніе желаютъ произвести при 10 градусахъ.

Каждый ушатъ, слѣдовательно, имѣетъ по 2 градуса лиш-
нихъ, а всего будетъ лишнихъ 10 градусовъ. Если мы ох-
ладимъ одинъ ушатъ съ 12 до 2 градусовъ и затѣмъ воль-
емъ всѣ 5 ушатовъ въ маслобойку, то получимъ среднюю
температуру сливокъ—10 градусовъ. Охлаждать сливки, по-
гружая въ нихъ ледъ, или подогревать, приливая теплую
воду, никогда не слѣдуетъ, такъ какъ это вредно отзывает-
ся на качествѣ масла.

Вливая сливки въ маслобойку, необходимо ихъ про-
цѣживать сѣвось сито и затѣмъ провѣрять температуру сли-
вокъ въ маслобойкѣ.

2. Прежде чѣмъ закрыть маслобойку и начать сбиваніе,
къ сливкамъ прибавляютъ известное количество краски.
Количество это въ разное время года бываетъ различно:
осенью и зимой больше, весной и лѣтомъ меньше, а иногда
и вовсе не прибавляютъ, такъ какъ тогда масло имѣетъ
свою натуральную окраску. Обыкновенно количество крас-
ки приходится опредѣлять опытомъ, сообразуясь съ требо-
ваніемъ покупателя.

3. Послѣ прибавленія краски маслобойка закрывается
и начинается самое сбиваніе, которое не должно продол-
жаться болѣе 30—50 минутъ. Во время сбиванія температу-
ра сливокъ поднимается на 1—2 град.; въ теплую погоду
температура эта можетъ подняться значительно выше, и
тогда въ маслобойку бросаютъ чистаго мелкаго толченаго
льда, пока не получится желаемая температура въ слив-
кахъ. Въмѣсто льда можно влить холодной воды; нужно
при этомъ заботиться о томъ, чтобъ ледъ и вода были чисты,
безъ посторонняго вкуса и запаха.

Когда масляныя зерна достигнуть величины пшеничнаго
зерна или булавочной головки, сбиваніе превращается. На-

добно строго слѣдить за тѣмъ, чтобы сбиваніе останавливалось во время, чтобы масло не перебить, такъ какъ тогда оно получается въ видѣ большихъ комьевъ, а не зеренъ. Перебитое масло бываетъ матовое (не имѣетъ блеску), трудно обрабатывается, трудно отдѣляется пахташье.

4. Затѣмъ масло промывается: для промывки масла берутъ первую воду ниже на 2 град. той температуры, при которой начато было сбиваніе: если промывку желаютъ производить во второй водѣ, то эту вторую воду берутъ еще на 2 град. ниже противъ первой воды.

Въ тѣхъ случаяхъ, когда масло въ маслобойкѣ получилось очень мягкимъ, ~~воду~~ для промывки берутъ еще холоднѣе, хотя этого надо избѣгать, такъ какъ, если масло промывается сразу въ водѣ, имѣющей очень низкую температуру, то поверхность масляныхъ зеренъ застываетъ, и пахташье изъ внутренности зерна не вымывается: кромѣ того сами зерна другъ къ другу пристываютъ, въ промежуткахъ между ними задерживается много воды, которая при обработкѣ масла трудно отжимается, масло получается водянистое и въ послѣдствіи, при храненіи, такое масло даетъ большую утечку и большой провѣсъ. Для промывки масла слѣдуетъ употреблять только чистую и хорошую безъ всякаго посторонняго вкуса и запаха воду; когда же не имѣется хорошей воды, то масло лучше вовсе не промывать.

5. Когда масло промито, его выкладываютъ въ корыто и даютъ ему полежать нѣкоторое время въ покоѣ, чтобы дать возможность пахташью стечь.

Затѣмъ приступаютъ къ отжимкѣ, при чемъ нужно помнить, что во время перваго отжиманія слѣдуетъ какъ можно больше удалять пахташья, такъ какъ это единственный моментъ, когда оно легче всего отдѣляется, стараюсь толь-

ко не переработать и оставляя въ маслѣ такое количество влаги, которое необходимо для растворенія въ немъ соли.

6. Послѣ первой отжимки масло взвѣшивается, частью для опредѣленія количества масла и для вычисленія выхода его, отчасти для опредѣленія потребнаго для посолки количества соли. Количество это колеблется для экспортнаго масла отъ 1½ — 2 ф. на 1 пудъ масла, приравниваясь въ этомъ отношеніи къ требованію покупателя; чѣмъ дольше предполагается масло хранить, тѣмъ больше должно его солить. Прежде чѣмъ соль употребить, ее слѣдуетъ просунуть, мелко растереть и просѣять; такая соль легче растворяется въ маслѣ. Послѣ посолки масло нѣсколько разъ переминается для лучшаго смѣшанія его съ солью и оставляется на нѣкоторое время въ покоѣ въ прохладномъ помѣщеніи (около 8° Р.), чтобы дать возможность раствориться соли и окрѣпить маслу настолько, чтобы можно было вторично приступить къ отжимкѣ.

7. Когда масло достаточно окрѣпнетъ, соль растворится, его отжимаютъ второй разъ. Послѣ второго отжиманія масло опять оставляется въ покоѣ на нѣкоторое время, и когда соль вполне растворится, и масло получитъ достаточную вѣрность, его еще разъ отжимаютъ до тѣхъ поръ, пока рассоль въ маслѣ не будетъ чистымъ, какъ вода и пока масло не пріобрѣтетъ должной плотности и связности. Передать словами, когда слѣдуетъ прекратить отжиманіе, трудно, для этого требуется опытность, навыкъ глаза и знаніе своего дѣла.

8. По окончаніи отжимки, масло набивается въ боченки, которыя предварительно нужно запарить горячей водой, затѣмъ вымочить въ рассоль, сполоснуть, хорошенько натереть солью и обложить пергаментомъ, вымоченнымъ въ

теченіе нѣсколькихъ часовъ въ крѣпкомъ разсолѣ изъ кипяченой воды и затѣмъ взвѣсить, чтобы знать вѣсъ тары. При набивкѣ слѣдуетъ масло разныхъ маслوبةкъ тщательно перемѣшивать во время послѣдняго отжиманія, чтобы получить масло возможно-однообразнѣе. Масло необходимо набивать плотно, не оставляя пустотъ ни внутри масла, ни вдоль стѣнокъ боченка.

Послѣ набивки масла и закунорки боченка послѣдній слѣдуетъ взвѣсить для опредѣленія брутто и нетто вѣса, и затѣмъ немедленно вынести его въ ледникъ со свѣжимъ и сухимъ воздухомъ, во-первыхъ, въ виду того, что на холоду масло лучше сохраняется, не портясь въ теченіе того времени, которое масло предполагается хранить у себя до отправки его покупателю, а во-вторыхъ, чтобы дать маслу возможность хорошенько остынуть и окрѣпнуть во всей своей массѣ; такое масло легче переносить провозъ, не боится разныхъ толчковъ и не такъ сильно страдаетъ отъ тепла во время пути.

Предъ отправкой масла боченки слѣдуетъ обшить хорошими, новыми рогожами, чтобы они въ пути не грязнились и затѣмъ, уложивши на воза, хорошенько укрыть ихъ сѣномъ или соломой, а еще лучше свѣжей травой и покрыть сверху брезентомъ или рогожами.



Замѣтки по бактеріологiи молока.

Въ узкихъ рамкахъ общедоступной статьи настоящей книжки, мы затронемъ только отдѣлъ бактеріологiи молока, имѣющій значеніе лишь въ маслѣдѣніи,—обширнаго же и разработаннаго въ послѣдніе годы отдѣла процессовъ броженія, ферментаціи—при сыровареніи здѣсь мы касаться не будемъ.

Молоко, будучи чрезвычайно богато по составу довольно разнообразными питательными веществами, служитъ прекрасной питательной средой для сильныхъ, но малыхъ міра сего, т. е. бактерій, существъ настолько малыхъ, что для обнаруженія ихъ мы не можемъ обойтись безъ помощи микроскопа. Тщательныя изслѣдованія показали, что молоко до выхода изъ вымени коровы свободно отъ бактерій, за исключеніемъ лишь пораженія вымени коровы туберкулезомъ. Если же мы будемъ изслѣдовать молоко по прошествіи нѣкотораго времени по доеніи, то найдемъ въ немъ уже очень и очень значительное количество бактерій. Уже въ парномъ молокѣ Фреуденрейхъ въ среднемъ наблюдалъ отъ 10 до 20 тысячъ бактерій въ куб. сант., а Кноффъ въ Мюнхенѣ находилъ даже отъ 60 до 100 тысячъ бактерій. Бактеріи попали въ молоко, слѣдовательно, во время дойки, выѣстъ съ хлѣвнымъ навозомъ, съ рукъ доильницъ, съ волосами коровы, находившихъ на стѣнкахъ подоильника и т. д.

Насколько чистота при доеніи имѣетъ значеніе, намъ говоритъ наблюденіе Löffler'a, который произвелъ слѣдующее изслѣдованіе во время доенія трехъ коровъ. Löffler первой коровѣ тщательно обмылъ и вытеръ вымя, второй коровѣ только вытеръ, третью доили не подмывъ и не подтеревъ. Во время доенія были поставлены чаш-

ки и затѣмъ сосчитано, сколько во время доенія въ нихъ пошло бактерій. Оказалось, что у первой коровы—47, второй—109, а третьей—1210.

Попавши въ молоко, бактеріи начинаютъ тамъ до чрезвычайности быстро размножаться. Для поясненія сказаннаго привожу примѣръ изъ наблюденій Фреуденрейха въ молочной школѣ въ Рютти, въ Швейцаріи.

Проба молока, содержащая вскорѣ послѣ доенія 9000 бактерій въ 1 куб. сант., сохранялась при 15° С.

Черезъ 1 часъ въ пей найдено:

| | | | |
|---|----|-----------------------------|---------|
| | | 31750 бакт. въ 1 куб. сант. | |
| " | 2 | " | 36250 |
| " | 4 | " | 40000 |
| " | 7 | " | 60000 |
| " | 9 | " | 120000 |
| " | 25 | " | 5000000 |

Надѣюсь, что эти цифры достаточно краснорѣчивы и не нуждаются въ подкрѣпленіи.

Изъ 400 слишкомъ извѣстныхъ до сихъ поръ бактерій, только незначительная часть, самое большое 20—25 видовъ, мы находимъ обыкновенно въ молокѣ, хотя, какъ считаетъ Шоль, 910 всѣхъ извѣстныхъ по сію пору бактерій могутъ въ молокѣ жить и размножаться.

Наиболѣе часто встрѣчающимся въ молокѣ бактеріями безусловно нужно признать *бактерій молочно-кислое броженія*. Бактеріи, вызывающія это броженіе имѣютъ разную форму.—Совмѣстная обыкновенно работа этихъ разныхъ бактерій заключается въ переводѣ молочнаго сахара, котораго обыкновенно въ молокѣ 4,6—4,8% въ молочную кислоту и углекислоту.

Молочно-кислое броженіе, которое мы имѣемъ возможность наблюдать, если молоко простоятъ 2—4 сутокъ, вѣрно

объяснено было впервые Пастеромъ. Въ 1857 г. Пастеръ объявилъ результатъ своихъ работъ относительно молочно-кислаго броженія, доказавъ, что причиною броженія служатъ органическій ферментъ, названный имъ *ferment lactique*.

Такъ какъ число молочно-кислыхъ бактерій относительно велико, и описаніе ихъ здѣсь не имѣетъ значенія, то уважемъ лишь, что всѣ молочно-кислыя бактеріи дѣлятся на двѣ группы:

I. Специфическія молочно-кислыя бактеріи,

II. Условныя молочнокислыя бактеріи.

I. Первыми Шюль называетъ такія, которыя исключительно встрѣчаются въ молокѣ и, будучи перенесены съ чистой культуры, въ короткое время молоко дѣлаютъ кислымъ, при чемъ казеинъ свертывается въ хлопья.

II. Условныя бактеріи молочно-кислаго броженія тѣ, которыя обыкновенно не встрѣчаются въ кисломъ молокѣ, но будучи перенесены съ чистой культуры, переводятъ молоко въ кислое состояніе. Сюда относятся большое число сапрофитныхъ и паразитныхъ бактерій. Различать одинъ родъ специфическихъ мол.-кисл. бактерій отъ другого очень трудно, благодаря ихъ большому сходству между собою. Изъ бактерій этого рода для примѣра я опишу въ короткихъ словахъ одинъ изъ самыхъ распространенныхъ, это *Bacillus acidilactici* I Ньерре.

Этотъ бациллъ, открытъ Гюппе, какъ только онъ началъ заниматься біологіей молочнаго броженія, вѣроятно, тотъ-же самый, который Пастеръ назвалъ *ferment lactique*.

Форма настоящаго бацилла — короткія палочки (1—1,7 микронъ длины и 0,3—0,4 толщины), лежащія, обыкновенно, по двое вмѣстѣ и обладающія молекулярнымъ движеніемъ.

На желатинѣ растутъ медленно, не разжижая ее. Ростъ

въ молоко происходитъ даже ниже 10° , максимальная температура жизнедѣтельности 46° , optimumъ лежитъ между $35 - 42^{\circ}$. Количественно эти бактеріи въ молоко увеличиваются весьма быстро, образуя въ молоко новыя вещества.

Такъ какъ не только бактеріи молочно-кислаго броженія паходятся въ молоко, но и цѣлый рядъ другихъ бактерій, придающихъ молоку иногда особыя привкусы, запахи, цвѣтъ и т. д., то для насъ не безразлично, имѣемъ ли мы молоко, заселенное только желательными для насъ бактеріями, или тамъ есть и бактеріи другого рода. Само собою понятно, что будь, напримѣръ, въ молоко, въ сливкахъ только бактеріи молочной кислоты, мы можемъ разсчитывать, что ни молоко, ни сливки не получатъ никакого другого привкуса, кромѣ кислотнаго. Это навело на мысль Шторха при приготовленіи сливокъ для экпортнаго голландскаго масла, сначала уничтожать всѣхъ бактерій, находящихся въ сливкахъ, а затѣмъ внести въ сливки только бактеріи молочной кислоты. При обычномъ же сквашиваніи, до сихъ поръ употребляющемся у насъ, съ закваской вносятся не только бактеріи молочной кислоты, но и многія другія, да и самыя сливки содержатъ разныя бактеріи. Работы Шторха, затѣмъ Вейгмана увѣщались успѣхомъ. — Имъ удалось приготовить жидкость, заселенную исключительно бактеріями молочной кислоты, которую стоило только прибавить къ снятому молоку, не содержащему бактерій, чтобы получить закваску для сливокъ. Въ настоящее время этотъ способъ приготовленія закваски при посредствѣ чистыхъ культуръ молочно-кислыхъ бактерій настолько привился въ Германіи, Швеціи, Даніи, Финляндіи, что образовался цѣлый рядъ спеціальныхъ фабрикъ, вырабатывающихъ чистыя культуры въ формѣ жидкости и въ формѣ порошка. Лучшія изъ культуръ приго-

товляютъ Д-ръ Вейгманъ въ Килѣ, Фр. Витте въ Ростокѣ и Блаусифельтъ и Тведе въ Копенгагенѣ. При работѣ съ чистыми культурами молочно-кислыхъ бактерій необходимо строго придерживаться правилъ, указанныхъ фабриками и предложенныхъ въ каждой банкѣ культуръ *.

Здѣсь я считаю лишь необходимымъ отмѣтить, что снятое молоко, служащее закваской, должно быть передъ употребленіемъ стерилизовано или тщательно пастеризовано (рекомендуется снятое молоко нагрѣть до 64° Реомюра и держать эту температуру при постоянномъ помѣшиваніи полчаса и затѣмъ охладить до 28° Р. и тогда уже внести въ снятое молоко чистыя культуры). Черезъ 18 часовъ закваска обыкновенно бываетъ готова. Я лично совѣтывалъ бы этой закваской (первой) сливки не заквашивать, а заквасить ею опять пастеризованное снятое молоко, и этой вновь полученной (второй) закваской заквашивать уже сливки, тоже пастеризованные. Необходимо слѣдить, чтобы въ ушатахъ, въ которыхъ заквашивается тощее молоко, не было ржавчины, такъ какъ это можетъ быть причиною сальнаго привкуса въ маслѣ.

Въ Финляндіи такимъ образомъ приготовленная закваска мѣняется раза два, три всего въ годъ. Но это возможно именно въ Финляндіи, при финской пунктуальности въ работѣ. Д-ръ Гофманъ совѣтуетъ мѣнять закваску каждыя 3—4 недѣли. Я лично стою также за болѣе частую перемѣну **).

* Въ Сибирѣ съ мая мѣсяца 1899 года работѣ съ чистыми культурами бактерий завода Блаусифельтъ и Тведе (Копенгага) Александринская с.-хоз. ферма. Уточнее слѣды пріѣхавшихъ изъ Европы культуръ (Сибиріа дѣлалась въ чистотѣ) Г. А. Бодакинъ и Ванновъ въ Курганск. уѣздѣ.

**) Бывши съ заквашиваніемъ сливокъ при помощи ужеупомянутой закваски, молочной закваски, соевой закваски, что хотя это и возможно, но что масло, приготовленное такимъ образомъ, очень не прочно.

Но не только, какъ было указано уже, благодаря дѣятельности бактерій придается сливкамъ, а затѣмъ и маслу извѣстная кислотность,—бактеріямъ же мы обязаны и тѣмъ, что масло бываетъ ароматично. Но хотя американскимъ ученымъ Конномъ и найденъ бацилла (*Bacillus* № 41), придающій маслу ароматичность, однако, пока, практическаго примѣненія это открытіе еще не имѣетъ.

Во всякомъ случаѣ, примѣненіе при заквашиваніи сливокъ чистыхъ культуръ бактерій весьма желательно. Наши соперники на международномъ масляномъ рынкѣ перешли уже къ этому способу заквашиванія. Если мы не хотимъ постоянно терять въ цѣнѣ на масло, если мы хотимъ удержаться на международномъ рынкѣ,—намъ нужно поднять качество продукта. Но все это требуетъ уже нѣсколько иной организаціи маслодѣлень. Пора отъ ручной и конной силы перейти къ работѣ паромъ, или, по крайней мѣрѣ, имѣть въ маслодѣльняхъ паробразователи. Намъ необходимо имѣть пастеризаторы и стерилизаторы. Упреки на то, что телята мрутъ, не безъосновательны. Пора позаботиться, чтобы все выпускаемое изъ маслодѣльных тощес молоко (обратъ) было стерилизовано, какъ это закономъ, напримѣръ, установлено въ Финляндіи. Въдѣ въ молоко мы можемъ найти много разныхъ бактерій. Бактеріи тифа, холеры, дифтерита и др. болѣзней отлично развиваются въ молоко и распространяются чрезъ его посредство. Фреманъ указываетъ на основаніи статистическихъ данныхъ за 25 лѣтъ, что переносу чрезъ молоко человѣчество было обязано 53 эпидеміямъ тифа, 26 — скарлатины, 11 эпидеміямъ дифтерита, 2—ящура, 1—азіатской холеры и многимъ другимъ. Относительно туберкулезныхъ бациллъ можно сказать, что онѣ въ кисломъ молокѣ живутъ отъ 10 до 40 дней, не теряя своихъ инфек-

ціонныхъ свойствъ. Бациллы бугорчатки лишь очень рѣдко нападаютъ въ молоко извнѣ, разъ онѣ здѣсь, это прямой указатель болѣзненнаго состоянія молочпой желѣзы, въ которой уже ранѣе выдаиванія молока заключались бактеріи (v. Freudenreich). Болѣзнь же эта среди рогатаго скота достигла очень широкихъ размѣровъ. Профессоръ Фогель сообщаетъ, что на бойняхъ находили такой "о туберкулезныхъ животныхъ:

| | |
|-----------------|-------------------------------------|
| въ Бельгіи | 40 ⁰ / ₀ |
| „ Давіи | 5 — 10 ⁰ / ₀ |
| „ Вогезахъ | 30 — 40 ⁰ / ₀ |
| „ Мексики | 33 ⁰ / ₀ |
| „ Соедин. Штат. | 53 ⁰ / ₀ . |

Гиршбергеръ нашелъ, что 55⁰/₀ всего молока туберкулезныхъ животныхъ заразительно.

При посредствѣ же молока могутъ переноситься и эпизоотіи. Такъ Книримъ сообщаетъ о переносѣ ящура, Фезеръ, Муноцъ, Шамберланъ о переносѣ сибирской язвы, Бордахъ и Нокардъ пишутъ о передачѣ бѣшенства (!) чрезъ молоко.

Факты эти доказываютъ съ очевидностью, что молоко можетъ сдѣлаться носителемъ многихъ болѣзней, разъ только въ немъ содержатся возбудители этихъ болѣзней.

Поэтому было бы весьма важно имѣть молоко, этотъ столь необходимый питательный продуктъ, свободнымъ отъ различнаго рода бактерій.

Послѣ работъ Ляцаруса, Китазато и др. достаточно уже установлено, что прибавленіе къ молоку разнаго рода консервирующихъ средствъ не только не приноситъ пользы, но часто даже вредъ, поэтому, какъ съ гигиенической, такъ и съ практической точекъ зрѣнія мы должны обратить

свое вниманіе на методы пастеризаціи и стерилизаціи молока, посредствомъ которыхъ довольно легко и съ достаточной увѣренностью мы можемъ убить въ молоко, какъ патогенныя бактеріи, такъ и возбудителей процессовъ разложенія, *безъ вреда для здоровья потребителей.*

Подъ именемъ *правильной пастеризаціи* Флейшманъ подразумѣваетъ нагреваніе молока до 75° С. въ продолженіи 15 минутъ, или до 68° въ продолженіи 30 минутъ. Здѣсь необходимо замѣтить, что продолжительность нагреванія играетъ большую роль. Такъ, профессоръ амстердамскаго университета Форстеръ сообщаетъ слѣдующія данныя изъ его опытовъ надъ живучестью туберкулезныхъ бациллъ.

Они погибали при нагреваніи молока:

| | |
|-----------|--------------|
| до 55° С. | чрезъ 4 часа |
| " 60° | " 1 часъ, |
| " 65° | " 15 минутъ, |
| " 70° | " 10 " |
| " 80° | " 5 " |
| " 90° | " 2 " |
| " 95° | " 1 " |

При *стерилизаціи* молоко нагревается въ теченіе 15—30 минутъ при 110—115° С., но благодаря этому измѣняется и вкусъ и цвѣтъ молока. Это и есть главнѣйшій недостатокъ метода. Послѣ нагреванія молока, какъ въ первомъ, такъ и во второмъ случаѣ, должно быть немедленно охлаждено.

Въ предупрежденіе разнosa заразныхъ болѣзней съ животнаго на человѣка и отъ человѣка на другого, слѣдуетъ непремѣннымъ условіемъ установить слѣдующія правила, предложенныя Шолемъ:

I. Стойла для животныхъ должны быть свѣтлы, помѣщенія же для молока отдѣлены отъ жилья.

II. Молоко должно доиться въ металлическую луженую посуду съ крышками.

III. Предъ доеніемъ вымя должно быть обмыто свѣжей отварной водой.

IV. Молочная посуда должна быть предъ употребленіемъ обмыта кипяткомъ или паромъ.

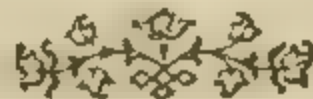
V. Молоко должно быть послѣ доенія сію же минуту удалено изъ стоиля, которыя при этомъ должны содержать-ся возможно чище.

VI. Молоко должно быть переливаемо лишь въ стерилизованную посуду,

VII. Молоко должно быть предъ употребленіемъ или пастеризовано, или стерилизовано.

VIII. Надъ животными долженъ быть установленъ строгій ветеринарный надзоръ.

IX. Покунное молоко ни въ коемъ случаѣ не должно быть употребляемо до стерилизаціи,



Чистыя культуры бактерій для заквашиванія сливокъ

можно получать отъ г. С. Северина (Москва. Бактеріолого-агрономическая станція Императорскаго русскаго общества акклиматизаціи животныхъ и растений противъ Зоологическаго сада).

Вмѣстѣ съ культурами (1 р. за баночку) высылаются и наставленіе къ ихъ употребленію.

Культуры эти въ Tobольской губ. съ успѣхомъ испытаны были на заводѣ Балакина А. Н. и Ванюкова А. П., и масло, полученное посредствомъ этой закваски, на Петербургской выставкѣ молочнаго хозяйства получило серебряную медаль.

Кормленіе рогатаго скота.

Сибирская корова имѣетъ прекрасный костякъ, хорошо развитые грудь и задъ; ноги тонкія; голова грубовата съ большими тяжелыми рогами. Кожа толста, и молочные признаки плохо развиты; по внѣшнимъ признакамъ сибирскій скотъ болѣе мясной, чѣмъ молочный. По даннымъ экспертизы молочныхъ коровъ на Курганской сельско-хозяйственной выставкѣ въ 1895 г. средній живой вѣсъ опредѣлился въ 20 п. 25 ф., (изъ 64 взвѣшиваній).

При обычномъ мѣстномъ плохомъ содержаніи скота дойная корова даетъ въ годъ не болѣе 40—50 пудовъ молока. Въ лучшую пору для скота, въ началѣ лѣта, средніе

удой опредѣляются такими цифрами: утромъ отъ 1½ до 4 ф., вечеромъ 8—11 фунтовъ.

До развитія маслодѣлія въ Сибири хорошую дойную корову можно было купить за 15—18 р. Нынѣ за такую же корову нужно заплатить 20—25—30 р.

Молоко сибирскихъ коровъ отличается необыкновеннымъ богатствомъ жира, содержа его въ среднемъ около 4⁰ 0, а иногда 6 и даже 7⁰ 0.

При улучшеніи содержанія скота и его кормленія онъ увеличиваетъ количество молока до 80—90 пуд. на голову. Такъ, въ хозяйствѣ Балакшина А. П. и Ванюкова А. П. въ Старо-Сидоровой (Введенская вол., Курганскаго уѣзда) за послѣдній годъ средняя удойность коровы опредѣлилась въ 78 п. 11 ф. въ годъ на голову (36 коровъ) съ колебаніемъ отъ 56 п. 32 ф. до 98 п. 5 ф.

На Александринской фермѣ Томской губерніи удойливость мѣстнаго скота доведена до 100 пуд. въ годъ на голову.

Насколько широки въ большинствѣ случаевъ и богаты лѣтнія для скота пастбища въ южной полосѣ Tobольской и Томской губерній, настолько плохо здѣсь зимнее содержаніе скота. Особенностью мѣстнаго содержанія скота служить, во 1-хъ, отсутствіе для скота теплыхъ помѣщеній: въ стѣняхъ акмолинской области и мѣстами въ Барабинской стѣни скотъ зимуетъ почти подъ открытымъ небомъ, во 2-хъ, преобладаніе въ зимнемъ кормѣ яровой соломы; сѣна здѣсь за отсутствіемъ хорошихъ заливныхъ сѣнокосовъ ставится очень мало, такъ что его едва хватаетъ мелкому скоту и рабочимъ лошадямъ.

Если и при такихъ условіяхъ скотоводство является выгодною статью хозяйства, то понятно, какія богатые не-

ресективы разворачиваются передъ мѣстными хозяевами, если они займется улучшеніемъ содержанія и кормленія скота.

Въ назиданіе мѣстнымъ хозяевамъ приводимъ выдержки изъ интересной работы г. Ивашкевича по изслѣдованію крестьянскаго скотоводства въ Ярославской губерніи, о томъ, какъ тамъ ухаживаютъ за скотомъ и кормятъ его, достигая этимъ того, что коровы даютъ болѣе 200 пудовъ молока въ годъ и цѣнятся отъ 75 до 100 и болѣе рублей.

Пастбищное содержаніе скота начинается обыкновенно съ 23 апрѣля (день св. Георгія), но впрочемъ не всегда этимъ днемъ здѣсь руководствуются, и часто выпускаютъ скотъ уже тогда, когда показались травы. Нужно имѣть въ виду, что въ зажиточныхъ селахъ и деревняхъ, гдѣ для скота всегда есть кормъ и гдѣ, слѣдовательно, скотъ сытъ, — въ такихъ мѣстахъ не снѣшатъ сгнивать своихъ коровъ въ поле, а дожидаются, пока земля хорошо обсохнетъ и начнетъ расти трава. Иногда, въ силу необходимости, крестьянамъ приходится выпускать своихъ коровъ въ поле, такъ какъ эти послѣднія, находясь часто въ отличномъ тѣлѣ, зачуйвъ весну, въ хлѣвахъ становятся слишкомъ безнокойны и ширсятся на волю. Спускъ скота въ первый разъ послѣ зимняго содержанія его ожидается съ какимъ-то безнокойствомъ. Къ этому дню каждая хозяйка подготавливаетъ свою корову. Не говоря уже о томъ, что она усиленно кормитъ, но хозяйка моетъ свою корову, расчесываетъ хвостъ и пр. — словомъ заботится о томъ, чтобы согнать свою корову въ хорошемъ видѣ и чтобы не ударить лицомъ въ грязь передъ сосѣдами. И обазывается, напримѣръ, что скотъ при спускѣ съ зимняго содержанія настолько раскормленъ, что

лучше и на подножномъ корму не отъѣдается, а напротивъ того худаетъ. Подобнаго рода явленіе изслѣдователю пришлось наблюдать въ такихъ мѣстахъ, гдѣ находится самыя лучшія ярославскій скотъ (с. Вятское съ прилегающими деревнями). Въ первый день выюска скота, въ селахъ, по колокольному звону, собирается все стадо на площадь, гдѣ служитъ молебень, а затѣмъ уже коровъ проводятъ въ поле. Въ первые дни скотъ въ полѣ держится не долго,—ради прогулки, а потомъ уже, по мѣрѣ наростанія травы, его ежедневно оставляютъ пастись все дольше и дольше. Послѣ хорошаго зимняго кормленія скотъ не можетъ найти въ первое время нужное для себя количество корму, — тѣмъ болѣе еще отъ того, что выгоны вообще плохи. Поэтому, въ первые дни пастбищнаго періода скотъ, хватаясь за старую траву, накалываетъ себя губы и, вырывая траву съ корнями, накалываетъ зубы землей, отчего потомъ, по возвращеніи домой, плохо принимается за кормъ. Слѣдствіемъ этого бываетъ то, что скотъ замѣтно тончаетъ. Для того, чтобы зимнее кормленіе скота уравнять съ кормленіемъ его на выгонѣ, крестьянамъ своихъ коровъ, по приходѣ домой, приходится подкармливать и травой или сѣномъ, и сытнымъ пойломъ, и кусками хлѣба. Но, не удовлетворяясь этимъ, крестьяне, во время полдневнаго доенія, подкармливаютъ своихъ коровъ и 2 - 3 кусочками хлѣба. Такое подкармливаніе коровъ по полднямъ продолжается до тѣхъ поръ, пока корова доитъ три раза. Полдневное подкармливаніе еще не такъ обязательно, какъ подкармливаніе скота вечеромъ, по пригонѣ его съ пастбища. Какъ бы не быть богатъ выгонъ подножнымъ кормомъ, но для коровы считается общимъ правиломъ, для всѣхъ крестьянскихъ хозяйствъ съ лучшимъ скотомъ, заготовлять къ вечеру, а не рѣдко и утру, сѣно или свѣжую траву.

Пастухами стада обыкновенно бывают архангельцы. Ранней весной они партіями приходят, больше всего изъ Шенкурскаго уѣзда, и нанимаются на лѣтнее время. Нужно сказать, что крестьяне берегутъ тѣхъ пастуховъ, которые умѣютъ накормить скотину и ласково съ ней обращаться: такимъ пастухамъ они дороже платятъ и нанимаютъ ихъ изъ года въ годъ. Поднасками бываютъ тѣже самые архангельцы—ребятишки 7—15 лѣтъ, пришедшіе пѣшкомъ за такую даль. Стучается, что даже 6-ти лѣтніе мальчики приходятъ изъ Шенкурскаго уѣзда наниматься въ поднаски. Пастушеское ремесло для Ярославца слишкомъ постыдно, а въ Шенкурскомъ уѣздѣ, наоборотъ, какъ рассказываютъ, это ремесло считается благороднымъ,—тамъ дѣвицы предпочитаютъ выходить замужъ за тѣхъ парней, которые были въ пастухахъ.

Въ зависимости отъ величины стада, пастухи получаютъ отъ 1 р. 1 р. 50 к. съ каждой коровы, за это они обязаны имѣть своего быка и содержать поднасковъ. Пастухи имѣютъ готовый столъ. По очереди у каждаго хозяина пастухъ со своими помощниками обѣдаетъ и ужинаетъ столько разъ, сколько каждый держитъ коровъ: одинъ разъ обѣдаетъ пастухъ, если одна корова у крестьянина, и два раза, если ихъ двѣ.

Время егона и пригона скота домой не всюду одинаково: общее правило таково, — что гдѣ выгоны очень плохи—егоняютъ скотъ поздно (около 5—6 часовъ утра) и пригоняютъ его вечеромъ тоже рано, около тѣхъ же часовъ. Въ исключительныхъ только случаяхъ,—во время сильной жары, обилія мухъ и оводовъ, скотъ въ полдень пригоняютъ часа на 2—3 въ хлѣвы. Водоной не всюду хорошъ: только тѣ мѣста имѣютъ водоной хорошіе, которыя расположены вдоль

рѣкъ. Тамъ же, гдѣ иѣтъ рѣкъ, выкапываютъ небольшіе прудки. На „нолдин“ скотъ пригоняютъ къ такимъ прудкамъ. Въ жаркое время вода въ нихъ высыхаетъ. Остатокъ ея покрывается тиной, „зацвѣтаетъ“ (зеленѣетъ) и почти буквально превращается въ грязь. Въ жаркое время мухи и овода загоняютъ стадо въ эти пруды, вода отъ этого дѣлается еще хуже, но все таки скотъ не брезгаетъ такою водою, а предпочитаетъ ее даже болѣе чистой; нечего и говорить о томъ, что такіе прудки могутъ служить очагами заразы.

Нужно обратить вниманіе на то, съ какою послѣдовательностію происходитъ переходъ отъ зимняго кормленія скота къ лѣтнему кормленію его на пастбищахъ. Въ продолженіи нѣсколькихъ дней, а иногда и болѣе недѣли, при спускѣ, коровы кормятся совершенно одинаково, какъ и при зимнемъ содержаніи и подкармливаніи уменьшается только тогда, когда скотъ усиѣваетъ паѣдаться въ полѣ. Къ осени же, по мѣрѣ того, какъ становится все холоднѣе и холоднѣе, по мѣрѣ того, какъ корму съ каждымъ днемъ на выгонѣ становится все меньше и меньше, — коровъ дома подкармливаютъ все болѣе и болѣе, и, наконецъ, даютъ имъ зимній суточный порціонъ, не смотря на то, что стада еще выгоняются. Конецъ пастбищнаго періода оканчивается вынаденіемъ снѣга или наступленіемъ значительныхъ холодовъ.—Обыкновенно около Покрова Пресв. Богородицы скотъ перестаютъ санивать, такъ что весь пастбищный періодъ продолжается 160—170 дней. Прежде всего скотъ выгоняютъ на луга, гдѣ держатъ его до 15—20 мая; затѣмъ скотъ переводятъ въ паровое поле и на постоянный выгонъ; въ первомъ полѣ стада обыкновенно держатъ до Петрова дня или Казанской, съ этого же времени начинаютъ гонять

ихъ въ луга, съ которыхъ теперь уже успѣли убрать сѣно; въ осени настибныя пространства еще увеличиваются озимымъ и яровымъ полями.

Зимнее кормленіе скота въ высшей степени разнообразно: здѣсь—то ужь или корову кормятъ, что называется, до сыта, до отвалу, или ее держатъ въ проголодь; здѣсь не только что по кормленію своего скота деревня не похожа на деревню, но и сосѣдъ не похожъ на сосѣда. Бѣдная семья изъ за куска хлѣба продаетъ сѣно, оставляя для коровы почти одну солому и кормить эту корову чѣмъ Богъ пошлетъ; между тѣмъ богатый крестьянинъ кормитъ свою скотину сѣномъ лучшаго качества, дурандой, хлѣбомъ и проч.

Льняные жмыхи или дуранда между свѣлыми кормами района по своему употребленію занимаетъ первое мѣсто. Несмотря на значительные посѣвы льна въ этомъ районѣ, для кормленія скота дуранды изъ своего сѣмени не хватаетъ. Большое количество льняного сѣмени, привозимаго изъ низовыхъ губерній, закупается въ Ярославлѣ, Романовѣ, Рыбинскѣ и пр. мѣстахъ, для мелкихъ маслобойныхъ заводовъ, разбросанныхъ по всему скотопромышленному району, хотя очень неравномѣрно. Льняное сѣмя на такіе заводы скорѣе покупается для производства дуранды, чѣмъ масла. Въ то время какъ дуранда быстро раскупается, а въ иныхъ мѣстахъ ее вовсе не хватаетъ, масло едва находитъ себѣ сбытъ, такъ какъ крестьяне скорѣе предпочитаютъ оставаться безъ масла, чѣмъ корову оставить безъ дуранды,—результатомъ этого бываетъ то, что цѣна на дуранду, напр., въ с. Вятскомъ не опускается никогда ниже 50 к. за пудъ, а нерѣдко подымается до 80—90 к., между тѣмъ цѣна на масло падаетъ до 4 и 3 р. 90 к. за пудъ. Такая высокая цѣна на дуранду служить яснымъ доказательствомъ того, что этотъ концен-

трированный кормъ, въ дѣлѣ кормленія скота предпочитаютъ ржаной мукѣ даже тогда, когда цѣна на эту последнюю бываетъ ниже цѣны на дуранду. Общее мнѣніе крестьянъ и мясниковъ таково, что корова, кормленная дурандой, даетъ мясо тяжеловѣснѣе, оттого и мясники вообще охотнѣе покупаютъ скотъ, кормленный этимъ кормомъ, чѣмъ всякимъ другимъ. Кромѣ того, по общему замѣчанію, при кормленіи льняными жмыхами животное отлагаетъ больше всего мяса и сала внутрь, тогда какъ ржаная мука способствуетъ нарастанію мяса и сала подъ кожей.

Для *посынки* дуранда сначала высушивается, а затѣмъ измельчается въ ступѣ или просто на полу обухомъ. Въ этомъ случаѣ дуранду стараются крошить по возможности мельче, такъ какъ въ посынкѣ требуется равномерное распредѣленіе концентрированного корма. Молочному скоту предпочитаютъ скармливать дуранду, какъ посынку на яровую, мелко изрѣзанную солому въ видѣ „мѣски“. Въ такой мѣскѣ корова свободно съѣдаетъ 18—20 ф. дуранды ежедневно. Въ то время, какъ большинство крестьянъ находитъ лучшимъ мясной скотъ „ставить на дуранду“, — т. е. скармливать ее въ сухомъ видѣ, отдѣльно, — молочныхъ коровъ, предназначенныхъ для продажи тихвинцамъ, предпочитаютъ кормить мѣской. Большая дача дуранды животнымъ будетъ выгоднѣе использована въ томъ случаѣ, когда этотъ концентрированный кормъ будетъ скармливаться въ видѣ мѣски, тогда корова не набиваетъ себѣ зубы и охотно принимается за сѣно. Нужно имѣть въ виду, что большія дачи дуранды производятся только тогда, когда животное находится въ последнемъ періодѣ откармливанія; переработка же такого дорого стоящаго концентрированного корма, какъ дуранда, въ молоко будетъ не выгодна для крестьянъ, такъ

какъ мѣстная цѣна молоку и маслу не высока.

За тѣмъ, скармливаютъ дуранду какъ приправу къ пойлу. Въ такомъ случаѣ колоба ломаются на небольшіе куски, укладываются въ чугуны, заливаются водою и ставятся въ горячую печь, дуранда разваривается, и вода дѣлается „настоящей“. Этимъ отваромъ заправляютъ или сдобриваютъ поило, прибавляютъ и въ снятое молоко для поенія телятъ, обливаютъ имъ также и мѣску.

Въ прямой зависимости отъ благосостоянія крестьянской семьи находится количество скармливаемой дуранды. При обыкновенномъ, среднемъ кормленіи считается, что коровѣ въ зиму нужно около 15 пуд. льняныхъ жмыховъ. Принимая среднюю продолжительность зимняго содержанія скота равную 200 днямъ, будемъ имѣть, что въ каждый день выходитъ на корову около 3 фунт. дуранды, кромѣ другаго добавочнаго концентрированнаго корма. Безспорно, что послѣ льняныхъ жмыховъ, при кормленіи сельско-хозяйственныхъ животныхъ, между концентрированными кормами второе мѣсто занимаетъ ржаная мука. Уже вслѣдствіе того, что этотъ пищевой продуктъ находится всегда подъ руками у хозяйки, онъ чаще всего является сдобривающимъ добавочнымъ кормомъ въ соломенную рѣзку и въ поило. И если въ домѣ дуранды не запасли, или ее трудно достать,—тогда ржаная мука замѣняетъ собою дуранду, и тогда муки на корову выходитъ отъ 2 до 5 фунт. Если же дуранда скармливается заведеннымъ порядкомъ, тогда муки стараются давать очень немного,—лишь бы посыпать поило сверху,—во всякомъ случаѣ, горсть, двѣ, ежедневно перенадаетъ коровѣ. Если есть отруби, то онѣ замѣняютъ муку.

Очень часто крестьяне ржаную муку замѣняютъ печенымъ хлѣбомъ. Но торговымъ селамъ и деревнямъ въ

большомъ количествѣ ходятъ нищіе, которые собираютъ куски хлѣба; эту милостыню нищіе продаютъ въ трактирахъ, лавкахъ и кому угодно, по 1 коп. за фунтъ. Этотъ хлѣбъ исключительно идетъ въ кормъ скоту. Обыкновенно эти куски милостыни бросаютъ въ поило и даютъ въ сухомъ видѣ. Но скармливаютъ хлѣбъ часто и такъ: развариваютъ куски въ горшкѣ и затѣмъ мутовкой разбиваютъ ихъ на подобіе кашицы, этой кашницей и обливаютъ рѣзанную солому. Въ томъ случаѣ, когда кромѣ кусковъ хлѣба коровѣ не дается другого концентрированного корма, тогда скармливаютъ хлѣба на корову до 15—18 фунт. въ сутки. Часто дуранду и хлѣбъ смѣшиваютъ вмѣстѣ, т. е. одну половину нормы даютъ хлѣбомъ, а другую дурандой. При среднемъ кормленіи и при стойловомъ содержаніи считаютъ, что коровѣ средней величины (около 20 пуд. живаго вѣса) въ недѣлю нужно скармливать 20 фун. дуранды и 20 ф. печеного хлѣба, или въ сутки:

Дуранды 26,7 ф. или около 3 фун.

Хлѣба 26,7 ф. „ „ $\frac{2}{1}$ „ муки.

Такая дача концентрированныхъ кормовъ практикуется тогда, когда корова доить.

Пшеничныя отруби или швейка (по мѣстному) не пользуется такимъ большимъ употребленіемъ при кормленіи скота, какъ только что указанные продукты технического производства. Швейку въ питательномъ отношеніи крестьяне цѣнятъ не высоко, они пшеничныя отруби называютъ „мелкой“. Рыночная цѣна этому продукту около 50 к. за пудъ. Швейка идетъ какъ посыпка въ мѣску и для поила. Количество скармливаемыхъ отрубей соображается съ запасомъ ихъ.

Нужно упомянуть здѣсь же о зернахъ ржи. Для того, чтобы скоро „навести“ тѣло животному и чтобы оно на

ощупь казалось мягкимъ и пухлымъ, крестьяне предпочитаютъ кормить его пареной рожью. Даютъ этого зерна до 15 фунтовъ въ сутки и болѣе.

При лучшемъ кормленіи скота обыкновенно про корову стараются заготовить и самого лучшаго сѣна.

Въ этомъ случаѣ и лошади предназначается худшее сѣно, или такое, отъ котораго корова отказывается; корова на столько „изважена“, какъ говорятъ крестьяне, что плохого сѣна ей нечего и предлагать, такъ какъ она все равно ѣсть его не станетъ.

Зимой коровъ содержатъ или на одномъ сѣнѣ, безъ прибавки яровой соломы, или кормятъ сѣномъ и соломой (мѣской) или, наконецъ, струской.

На одномъ сѣнѣ коровъ содержатъ богатые крестьяне или тѣ крестьяне, которые вовсе не занимаются хлѣбопашествомъ. Въ томъ и другомъ случаѣ этотъ кормъ заготавливается или покупкой готовымъ, или арендованіемъ покосныхъ земель. При кормленіи однимъ сѣномъ считаютъ, что въ зиму на одну корову (около 20—25 пуд. ж. вѣса) его нужно около 200 пудовъ, т. е. почти въ 8—10 разъ больше, чѣмъ вѣситъ само животное.

Если же корова кормится сѣномъ и соломой, то сѣно рассчитывается на половину меньше, въ худшемъ, и около 150 пуд., въ лучшемъ случаѣ; остальное добавляется соломой въ видѣ рѣзки, которую тогда сдѣбриваютъ какимъ нибудь концентрированнымъ кормомъ. При кормленіи сѣномъ стараются поменьше скармливать дуранды или муки, тогда какъ при кормленіи сѣномъ и мѣской сдѣбривающаго корма приходится изводить больше. Въ результатѣ экономическая выгода при кормленіи этими двумя способами почти одинакова.

Яровая овсяная солома, сѣнные остатки (обѣдки) и пр., все это крестьяне превращаютъ въ рѣзку. Болѣе прогрессивнѣйшій способъ приготовленія рѣзки состоитъ въ томъ, что яровую солому рубятъ топоромъ довольно мелко, на кусочки длиною около одного вершка. Но такой способъ приготовленія соломенной рѣзки замѣняется теперь болѣе скорымъ и болѣе удобнымъ. Теперь солому рѣжутъ на соломорѣзкѣ простаго устройства.

Относительно производительности этой машины нужно сказать то, что на ней одинъ рабочій изрѣзываетъ въ осенній день до 15 пудовъ овсяной соломы, что будетъ стоить отъ 30 до 35 коп. Производительность машины, само собою разумѣется, увеличивается или уменьшается въ зависимости отъ того, на сколько былъ остеръ или тупъ рѣжущій аппаратъ и изъ какого матеріала онъ сдѣланъ. Рѣзкой соломы спеціально занимаются извѣстные крестьяне, которые, взваливши себѣ на плечи эту не тяжелую машину, перекочевываютъ изъ деревни въ деревню.

Изъ яровой изрѣзанной соломы (озимая солома весьма рѣдко употребляется для рѣзки) готовятъ мѣску слѣдующимъ образомъ. Глиняные горшки, емкостью до 1½—2-хъ ведеръ, нарочно для этой цѣли приготовляемые, крѣпко набиваются рѣзкой: набивка эта производится такъ, — сначала укладывается слой рѣзаной соломы и его сверху посыпаютъ толченой дурандой или мукой затѣмъ снова кладутъ солому, опять посыпаютъ сѣбяющимъ кормомъ и такъ продолжаютъ до верха; затѣмъ горшки наливается водой и ставятся въ горячую печь на цѣлую ночь. Солома въ это время хорошо разорѣвается, а посыпка разваривается, — въ общемъ получается кормъ весьма питательный и вкусный для коровы. Питательныя достоинства этого кор-

ма, само собою разумѣется, паходятся въ прямой зависимости отъ количества посыпки. Но благодаря такому приготовленію мѣски и солома становится болѣе удобоваримой. Крестьяне объ мѣскѣ отзываются очень хорошо. Они говорятъ, что мѣска способствуетъ увеличенію дойла коровы; но хотя этотъ кормъ здоровъ и вкусенъ, не всякая корова сразу за него принимается, точно также какъ не всякая корова сразу начинаетъ пить мучное поило.

Считаютъ, что коровѣ въ зиму нужно два овна яровой соломы, что приблизительно будетъ 30—50 пудовъ. Поэтому суточная дача соломы въ мѣскѣ равна будетъ 7—10 фунтамъ, и это въ томъ случаѣ, когда главное кормленіе основано на сѣнѣ, мѣска же является какъ добавочный кормъ.

Въ томъ случаѣ, когда на дворѣ много скота, о приготовленіи мѣски не особенно заботятся: это приготовленіе значительно упрощаютъ. Рѣзаная солома накладывается въ лухань, гдѣ обливается теплой и даже холодной водой, посыпаются сѣнабривающимъ кормомъ и все это перемѣшивается.

Крестьяне иногда устраиваютъ въ холодномъ помѣщеніи, рядомъ со скотнымъ дворикомъ, печь и вмазываютъ котелъ для нагреванія воды для поила и для запариванія мѣски.

Кромѣ соломы въ мѣску идетъ мякина и колосыга. Нужно замѣтить, что благодаря примитивному способу отвѣиванія зерна отъ мякины самыя цѣнныя части последней уносятся вѣтромъ на далекое разстояніе и развѣиваются въ полѣ, не попадая въ общую кучу. Молотьба хлѣба производится каткомъ, въ который запрягается лошадь. Но сначала, разосланнымъ по утрамбованному мѣсту, ѣздить на каткѣ до тѣхъ поръ, пока достаточно хорошо обмолотится зерно.

Но вестакъ при такомъ способѣ молотбы часть зерна остается въ сѣнѣ; впрочемъ, крестьяне особенно этимъ не сокрушаются, такъ какъ они знаютъ, что зерна, оставшіяся въ мякиѣ, будутъ съѣдены скотомъ.

Выше я указалъ, какимъ способомъ болѣе рационально используется яровая солома. Но въ бѣдныхъ деревняхъ, въ большинствѣ случаевъ, яровая солома скармливается съ сѣномъ въ видѣ стресянки (струски). Этотъ, менѣе замысловатый способъ использования соломы болѣе всего распространенъ въ тѣхъ деревняхъ скотоводческаго района, гдѣ не занимаются откармливаніемъ коровъ для Петербурга. Въ очень однако рѣдкихъ случаяхъ здѣсь кормятъ коровъ одной соломой.

Свекловичная ботва, канустный листъ, вообще все подобнаго рода огородные отбросы скармливаются скоту или въ видѣ того, какъ готовятъ соломенную рѣзку, для чего листъ рубятъ и, набивши горшки, запариваютъ его въ печи, или канустный листъ сначала квасятъ, а потомъ, по мѣрѣ надобности, варятъ изъ него щи; такія щи коровы любятъ.

Считаю здѣсь уместнымъ упомянуть о „дубѣ“ (отбросъ при кожевенномъ производствѣ). „Дубъ“ — ивовая кора, мелко истолченная и перемѣнная съ мукой, составляетъ довольно цѣнный отбросъ, которымъ крестьяне воспользовались для кормленія скота и замѣняютъ имъ отчасти мѣску. Село Давыдково имѣетъ 5 кожевенныхъ заводовъ; въ неурожайные годы весь „дубъ“ съ этихъ заводовъ даже покупается за деньги и скармливается скоту, но передъ задачею коровъ „дубъ“ распариваютъ въ печи и прибавляютъ къ нему какой нибудь посылки. Но этотъ кормъ оказываетъ замѣтное вліяніе на молоко коровы, которую кормятъ имъ:

молоко пріобрѣтаетъ специфическій запахъ „дуба“. Корова не брезгаетъ даже и чайными опивками.

При стойловомъ содержаніи скота кормовыя дачи распределяются приблизительно въ слѣдующемъ порядкѣ. (Я здѣсь описываю кормленіе скота при лучшихъ условіяхъ содержанія его).

5—6 часовъ утра задача сѣна и доеніе.

7—8 час. у. поеніе

11—12 ч. дня сѣно

3—4 ч. веч. поеніе

4—5 ч. веч. задача сѣна

5—6 ч. веч. веч. доеніе и

къ ночи въ 8—9 ч. вечера опять сѣно

При кормленіи мѣской дачи нѣсколько разнообразятся:

5—6 часовъ утра сѣно и доеніе

7—8 ч. ут. мѣска и поеніе

11—12 час. дня мѣска и поеніе и затѣмъ доеніе, а къ ночи сѣно.

Нужно сказать, что точно обозначенное время для кормленія скота не всегда соблюдается, но порядокъ задаванія кормовыхъ дачъ почти всюду одинаковъ. Нужно свазать далѣе, что крестьяне въ высшей степени сознательно относятся къ кормленію своего скота. Причину увеличенія или уменьшенія дойки у корова они прежде всего ищутъ въ кормленіи. Намъ часто приходится слышать такого рода замѣчанія отъ женщинъ, — и каждая изъ нихъ говоритъ почти одно и тоже, — что „вотъ, де, — я сегодня скормила коровѣ лишнюю пелетюху травы, — вотъ она мнѣ и надояла лишнюю полторы крыпочки“, или, на оборотъ, если корова сбавила молока, то прежде всего, какъ на причину, указываютъ на

недокормленность скотины. Здѣсь всё отлично знаютъ, что *у коровы молоко на языкъ*.

Крестьяне изъ опыта узнали, что чѣмъ корова больше поѣсть, тѣмъ она и больше поѣсть, а отъ этого и молока надоитъ больше. А такъ какъ скотъ больше пьетъ теплаго поѣла, то и предпочтительно его поятъ такимъ поѣломъ.

Соли въ поѣло не кладутъ, находя это излишнимъ. Говорятъ крестьяне, что если корову постоянно поить соленымъ поѣломъ, то она становится слабодойной.

Для того, чтобы судить о томъ, какимъ уходомъ пользуется хорошая молочная корова, нужно знать, какъ крестьяне относятся къ своему скоту. Прежде всего, на корову каждая крестьянская семья смотритъ, какъ на своего семейнаго члена; этотъ членъ-кормилица всей семьи, а не навозное животное. Сыта корова, — сыта и семья. Перестала корова доить, — она ко времени можетъ быть продана тихвинцу за хорошія деньги. Эти обстоятельства заставляютъ крестьянина смотрѣть на корову съ заботливостью и уваженіемъ. Здѣсь почти и не говорятъ, что корова издохла, а чаще можно услышать, — что „умерла сердечная“.

Почти постоянно находясь возлѣ коровы, — то задавая кормъ, то исполняя другія работы по уходу, то, наконецъ, просто любуясь своей коровой, „стряпуха“ до мельчайшихъ подробностей знаетъ характеръ своей коровы, она изучила, такъ сказать, весь внутренній міръ своего животного и потому нечего удивляться, если приходится отъ женщины слышать, — что „моя коровушка только не говоритъ“. Поэтому и неудивительно становится, что корова свою хозяйку узнаетъ не только по голосу, но достаточно ей показаться вдали, и корова узнаетъ ее по внѣшнему виду.

При выкармливаніи молочнаго скота крестьяне очень

хорошо знаютъ, что чистое, не заачканое животное скоро отъѣдается, выгоднѣе использовать кормъ. Это обстоятельство заставляетъ ихъ прибѣгать къ обмыванію грязныхъ мѣстъ на животномъ, а не рѣдко случается, что и все животное моется или одной теплою водою, или щелокомъ съ табачнымъ отваромъ, если корову хотять очистить отъ паразитовъ. При этомъ особенному размыванію и расчесыванію подвергается хвостъ, потому что длинный и пушистый хвостъ, по мнѣнію вѣрстьянъ, есть вѣрный признакъ молочной коровы, и такой хвостъ придаетъ много „красы“ животному.

Кромѣ того, чѣмъ мягче и удобнѣе скоту спать, тѣмъ онъ бываетъ чище и лучше идетъ въ тѣло. Поэтому, не смотря на то, что скотъ болышею частію содержится на навозѣ, за нимъ наблюдаютъ, чтобы онъ не наркался въ изверженіяхъ, въ предупрежденіе чего, по возможности чаще, отбрасываютъ къ сторонѣ свѣжія изверженія, а къ ночи животному готовятъ постель.

Въ послѣднемъ періодѣ стельности корова пользуется особеннымъ уходомъ. Часто повторяющіеся надежи разродившихся коровъ заставляютъ зорко слѣдить за „причинающей“ коровой, и, въ видахъ сохраненія отъ смерти, животное въ послѣднемъ періодѣ стельности ставятъ какъ бы на діету. Въ это время мѣски и вообще объемистаго корму ей не даютъ въ видахъ того, чтобы не слишкомъ наполнять пищеварительные органы и этимъ не отягощать коровы. Кормятъ болыше всего сѣномъ и поятъ не густымъ поилкомъ. Отелившейся коровѣ 3—4 часа не дается никакой пищи—это время нужно ей для отдыха, послѣ же этого даютъ коровѣ ¹/₂ ведра теплаго жидкаго поила и чрезъ нѣкоторое время небольшое количество сѣна.

Правильный уходъ за выменемъ молочной коровы есть первая забота хозяйки, потому что корова, у которой вымя испортилось, не покупается для Петербурга, да и дома такая корова продается только на мясо.

Тщательное выдаиваніе молока изъ вымени предупреждаетъ порчу этого послѣдняго. На сколько не аккуратное выдаиваніе портитъ вымя, видно, напримѣръ, изъ того, что въ тѣхъ крестьянскихъ хозяйствахъ, гдѣ корову доить не сама хозяйка, а работница, большею частію встрѣчаются коровы трещи, т. е. какія, которыя доятъ только на три соска. Самое опасное время, къ которое вымя подвергается больше всего порчѣ, - время тelenія коровы. Въ это время къ вымени кровеносные сосуды приносятъ большое количество крови, вымя принимаетъ большіе размѣры, дѣятельность наступаетъ максимальная, а потому и шансовъ болѣе всего на то, что вымя можетъ испортиться. Въ такое то время крестьяне особенно заботливо слѣдятъ за нормальнымъ отпавленіемъ вымени. Если вымя очень сильно увеличилось въ объемѣ своемъ, и „заръ“ въ немъ стоитъ большой, то еще до тelenія корову стараются отдаивать. Обильно-молочныхъ коровъ въ первое время послѣ отела отдаиваютъ 4—5 разъ въ сутки для того, чтобы вымя не оставалось долго переполненнымъ молокомъ; а затѣмъ 5—6 мѣсяцевъ считается обязательнымъ *доить корову по 3 раза въ день*, хотя бы для доенія въ полдень нужно было бы ходить за верету и болѣе. Не отдаиваніе передъ тelenіемъ коровъ молозива изъ слишкомъ воспаленнаго вымени или переводъ коровы къ сухостю, когда она еще хорошо доить, и др. обстоятельства бываютъ причиной воспаления вымени, которое влечетъ за собой порчу одного или даже двухъ сосковъ Предвѣстникомъ такой порчи бываетъ то, что изъ больного

соска ни какими силами нельзя извлечь молоко или, наоборот, изъ больного соска донется молоко вмѣстѣ съ кровью.

Въ случаяхъ воспаления вымени, крестьяне эту болѣзнь лѣчатъ такимъ способомъ: два, три раза въ день обмываютъ вымя холодной водою съ мыломъ и заканчиваютъ эту операцію тѣмъ, что, намазавши толстый слой мыльной пѣны, оставляютъ такъ до слѣдующаго размыванія. Нѣкоторыя женщины при такой болѣзни даютъ коровѣ въ видѣ покла отваръ травы *онкой рябинки* (*Tanacetum vulgare*).

Обращаю вниманіе хозяевъ на доеніе коровъ въ ското-промышленномъ районѣ. Кому дорого хорошаго качества молоко, тотъ оцѣнитъ распространенный здѣсь обычай доенія коровъ. Здѣсь доятъ не такъ, какъ это принято въ большинствѣ хозяйствъ Россіи; здѣсь не смачиваютъ соски и пальцы молокомъ коровы, которое потомъ съ грязныхъ сосковъ коровы и грязныхъ пальцевъ доильщицы стекаетъ въ дойникъ и сообщаетъ молоку запахъ навоза. Здѣсь доятъ *съ масломъ*. Всякая доильница, садясь подъ корову, имѣетъ съ собою баночку съ топленнымъ (русскимъ) или чухонскимъ (не соленнымъ) масломъ; обтерши тряпичен соски, а если вымя грязно, то и обмывши и вытеревши его на сухо, доильница захватываетъ на палецъ масла и слегка смазываетъ соски и пальцы своей руки, для того, чтобы эти послѣдніе свободно скользили вдоль сосковъ, и послѣ этого начинаетъ доить, захватывая пальцами соски у самаго основанія. Затѣмъ, когда пальцы начинаютъ туго скользить вдоль сосковъ, тѣ и другіе опять смазываютъ. Когда молоко выдоено на чисто, т. е. что называется, до *до последней капли*, тогда соски и вымя обтираются тряпичен, и этимъ доеніе заканчивается.

Выгода при такомъ доеніи громадная: вымя не подвергается частому заболѣванію и соски не трескаются, грязь же

гораздо труднѣе пристаеъ къ жирной кожѣ сосковъ. Особенно нужно рекомендовать доеніе коровъ съ масломъ въ тѣхъ хозяйствахъ, гдѣ выгоны сырые, и коровы по блуху лазаютъ въ грязи. Кромѣ всего этого при такомъ способѣ доенія молоко получается болѣе чистое и свободное отъ навозныхъ частицъ.

Уменьшающееся изъ дня въ день количество молока свидѣтельствуеъ о томъ, что корова переходитъ къ сухостою; она къ этому переходу какъ бы сама себя подготавливаетъ, что обыкновенно бываетъ съ мало-молочными животными. Но между ярославскими есть много такихъ коровъ, которыя, какъ говорятъ, доятъ „изъ дойника въ дойникъ“. Вотъ такихъ то коровъ перевести къ сухостою такъ, чтобы въ будущемъ этотъ переводъ не могъ оказать вреднаго вліянія, дѣло довольно мудреное и требующее извѣстнаго умѣнія. Если корова сильно повздоплась, отошала, или ее намѣрепы продавать тихвинцу, или въ молоко семья не нуждается, то корову считаютъ нужныхъ запускать. Каждый крестьянинъ знаетъ опредѣленно время будущаго отела своей коровы и, соображаясь со своими хозяйственными условіями, назначаетъ время уже впередъ, когда корова должна быть запущена.

Процессъ запусканія ведется обыкновенно такъ, — недѣль за двѣ до окончательнаго запусканія коровы, ее начинаютъ доить по одному разу. И уже потомъ, когда корова значительно сбавила молока, ее вовсе не доятъ дня два, три, а послѣ этого времени все сконившееся молоко выдаиваютъ и этимъ, въ большинствѣ случаевъ, однократнымъ сдаиваніемъ переводятъ корову къ сухостою. Нужно однако замѣтить, что въ это переходное время обильно молочнымъ коровамъ бываетъ довольно трудно.

Вслѣдствіе неправильнаго удаленія молока изъ вымени послѣднее принимаетъ не нормальныя формы, — какая нибудь доля его значительно увеличивается, и не рѣдко слишкомъ раннее запусканіе коровы пагубно отзывается на вымени коровы: при тленіи это вымя скорѣе всего подвергается воспаленію. Такой принудительный способъ перевода коровы къ сухостю, по замѣчанію крестьянъ, не оказываетъ вліянія на уменьшеніе молочности въ первый годъ послѣ отела; но если изъ года въ годъ, 2—3 раза, практиковать такое принудительное запусканіе коровы, то она уже сама привыкаетъ къ этому и безъ предварительныхъ стараній со стороны хозяина слишкомъ рано переходитъ къ сухостю.

Ярославская корова нравомъ смирна и замѣчательно послушна. Но случается, что первотелки бываютъ на столько безнокойны при доеніи, что никакія связыванія ногъ не приносятъ пользы. Тогда поступаютъ такъ: вводятъ большой и указательный пальцы лѣвой руки въ ноздри животнаго и сжимаютъ ими носовую перегородку, а правую руку накладываютъ на поясницу и нажимаютъ такъ, чтобы животное чувствовало, — этого бываетъ достаточно, чтобы успокоить корову.

Для помѣщенія скота устраиваются *длинные хлѣвы*. Одной своей стороною хлѣвъ примыкаетъ къ жилой постройкѣ, изъ которой постоянно есть ходъ въ хлѣвъ. Ширина холостой постройки обыкновенно дѣлается равной ширинѣ жилого дома, а длина соображается съ количествомъ имѣющагося скота. При разбивкѣ помѣщенія въ хлѣвѣ крестьянинъ прежде всего мѣсто передъ воротами оставляетъ незанятымъ; сюда на время втаскивается телѣга и тому подобныя принадлежности крестьянскаго хозяйства, а все остальное мѣсто вокругъ стѣнъ разбивается жердями на небольшія стой-

ла, гдѣ и помѣщается крупный скотъ, при чемъ каждому животному назначается особая загородка. Овцы же и телята помѣщаются въ подпольѣ или для нихъ дѣлается въ хлѣбѣ особое помѣщеніе изъ промышленныхъ бревенъ съ потолкомъ и дверью.

Общее правило при отводѣ помѣщенія для скота таково, что корова должна въ стойлѣ свободно поворачиваться. Скотъ стѣсняютъ только тогда, когда его много на дворѣ.

Улучшенные производители и случайные пункты.

Въ дѣлѣ улучшения мѣстныхъ породъ рогатаго скота и свиней, разведеніе которыхъ въ маслодѣльныхъ районахъ дѣлается очень выгоднымъ, кромѣ улучшеннаго содержанія и кормленія большую роль играетъ выборъ хорошихъ производителей. Съ цѣлію дать возможность мѣстному крестьянскому населенію пользоваться хорошими производителями 1-мъ Тобольскимъ Отдѣломъ Императорскаго Московскаго общ. сельскаго хозяйства предложено передъ министерствомъ земледѣлія и государственныхъ имуществъ высылка въ Тобольскую губернію 6-ти головъ бычковъ ярославской породы.

Бычки эти размѣщены слѣдующимъ образомъ.

Въ Курганскомъ уѣздѣ:

При Мало-Дубровской и Лопатинской артельныхъ маслодѣльныхъ заводахъ, при маслодѣльномъ заводѣ Т. Д. бр. Бландовыхъ и Шатаева А. П. въ д. Куликовой, Бѣлозерской в. и въ г. Курганѣ при лечебницѣ для животныхъ.

Въ Ялуторовскомъ уѣздѣ:

При Скородумской и Емуртинской артельныхъ маслодѣльныхъ заводахъ.

Кромѣ того для пользованія крестьянскому населенію

Отдѣлъ предоставляет пожертвованнаго ему представителемъ конторы Эсманъ К. Н. Корхомъ бычка ютландской породы, помѣщеннаго также при лечебницѣ для животныхъ въ Курганѣ.

Въ устроениомъ при содѣйствіи Отдѣла ветеринарнымъ врачомъ и членомъ Отдѣла А. И. Лемнертомъ образцовомъ свиначикѣ при Курганской скотобойнѣ содержатся 2 бора іоркшира.

+3 + 28 + 1+

Искусственное травосѣяніе.

1 Однолѣтнія травы. 2 Многолѣтнія травы. 3 Клеверъ. 4 Тимофеевка. 5 Люцерна. 6 Эспарцетъ 7 Крестеръ-безъостый.

Долгая сибирская зима требуетъ для скота большихъ запасовъ корма. Между тѣмъ въ южной, степной части Западной Сибири сѣнозапасовъ или мало, или они даютъ слишкомъ мало сѣна. Поэтому рогатыи скотъ содержится зимою, какъ выше упомянуто, г.л. обр. на яровой соломѣ. Но установившійся выгодный сбытъ молока на маслодѣльные заводы заставляеть уже многихъ хозяевъ заботиться объ увеличеніи производительности своихъ коровъ, а это, въ свою очередь, заставляеть подумать объ увеличеніи и улучшеніи кормовыхъ для скота средствъ.

Если естественные луга даютъ мало сѣна, то прибѣгаютъ къ искусственному травосѣянію, къ посѣву травъ на поляхъ.

Хотя о травосѣяніи, конечно, слышали всѣ хозяева, но опыты его здѣсь, въ Зап. Сибири, очень не многочисленны.

1. Не зная откуда достать сѣмянъ травъ и какъ ихъ сѣ-

ять, сами крестьяне придумали сѣять на сѣно овесъ.

Вотъ какъ описываетъ результаты опыта посѣва овса на кормъ А. П. Балакининъ, хозяйничающій въ районѣ Введенской волости, Курганскаго уѣзда.

Посѣвъ былъ произведенъ въ половинѣ мая и выѣяно подъ соху на 1 казенную десятину 10 пудовъ овса. Когда овесъ началъ „мѣшаться“, т. е. стали появляться желтыя метелки, онъ былъ выкошенъ; это было 25 іюля. Овесъ былъ не изъ лучшихъ. Кошеникъ былъ собранъ въ конвы числомъ 18; каждая конна въ среднемъ вѣсила 9 п. 05 ф. Слѣдовательно, съ десятины получено корма 164 п. 10 ф. Стоило это хозяйству:

Земля (жица) 1 дес. 1—р.

10 пудовъ сѣмянъ по 20 к.—2 р.

Посѣвъ, — пахота и бороньба—2 р. 50 к.

Уборка (скосить и сметать)—3 р., всего 8 р. 50 к.

Одинъ пудъ овсянаго сѣна обошелся въ 5¹/₄ коп., а если считать конну въ 5 пудовъ, какъ принято для сѣна, то конна стоитъ 26 коп.

Такого рода посѣвы овса начинаютъ очень распространяться въ Курганскомъ уѣздѣ.

Лучше, питательнѣй для скота получается сѣно отъ смѣшаннаго посѣва овса съ *викой* (родъ гороха). На казенную десятину берутъ 6—8 четвериковъ *вики* и 4 четверика овса; земля должна быть всахана съ осени, весною поле боронуется, и смѣсь сѣется подъ соху. Убираютъ вику съ овсомъ въ цвѣту; если погода сырая, то сушить сѣно приходится на козлахъ. Въ среднемъ виковая смѣсь, по примѣрамъ въ хозяйствахъ Евр. Россіи, даетъ около 150 пудовъ сѣна на десятину; засухъ вика боится.

Лучше чѣмъ вика перевозить засухи другая яровая

(однолѣтняя) трава— *Могарь* (родъ проса) Но такъ какъ эта трава бонется, также какъ и просо заглушенія сорными травами, то сѣять ее нужно стараться на хорошо разработанной землѣ (если не на парахъ, то по жнивью, вспаханному осенью). На казенную десятину могара высѣвается всего 1 пудъ, косятъ его, когда онъ начинаетъ колоситься. Сѣна даетъ 200 и болѣе пудовъ съ десятины.

Яровья или однолѣтнія травы тѣмъ удобны, что для нихъ каждый крестьянинъ имѣетъ возможность пріискать свободное и удобное для посѣва мѣсто на своихъ поляхъ.

2. Но несравненно выгоднѣй для сельскихъ хозяевъ посѣвы травъ *многолѣтнихъ*, т. е. такихъ, которыя, будучи разъ посѣяны, даютъ урожай сразу нѣсколько лѣтъ. Однако введеніе ихъ въ крестьянскія хозяйства затрудняется тѣмъ, что отдѣльнымъ хозяевамъ трудно пріискать для этихъ многолѣтнихъ травъ мѣсто въ полѣ, гдѣ скотъ не потравитъ бы травы послѣ раскрытія посевовъ.

Тѣмъ не менѣе опыты посѣва этихъ травъ уже дѣлаются, и, можетъ быть, не такъ далеко время, когда, подобно вятскимъ, пермскимъ или московскимъ крестьянамъ, и сибиряки цѣлыми обществами будутъ переходить къ травосѣвию. Наилучшіе результаты въ средней Евр. Россіи и сѣверной даютъ посѣвы травы *краснаго клевера*. Разъ посѣянный на подходящей землѣ класный клеверъ даетъ хорошіе укосы до трехъ лѣтъ. Въ первый годъ, въ годъ посѣва, клеверъ косить еще нельзя, потому что онъ тогда вырастаетъ еще мало. Поэтому обыкновенно клеверъ сѣютъ не на пустую пашню, а по хлѣбу яровому или озимому.

Посѣвъ клевера *по овсу*. Посѣвъ овса надо сдѣлать рано, какъ только можно пахать; лучше, если пашня для этого вспахана съ осени. Когда овесъ посѣянъ и забороненъ, при-

стунаютъ съ посѣву клевера; такъ какъ клеверное сѣмя очень мелко, то его смѣшиваютъ съ землею и разбѣиваютъ по полю; сѣмена клевера не должны быть глубоко зарыты въ землю, потому посѣвъ лишь заволакивается бороной, обращенной зубьями вверхъ.

Высѣвается клевера около 1¹/₂ пудовъ на десятину.

Овесъ растетъ своимъ чередомъ, осенью его жнутъ; но живую уже зеленѣютъ кустики клевера. Въ хорошее лѣто клеверъ сильно разрастается къ зимѣ; въ этомъ случаѣ, чтобы онъ не подопрѣлъ подъ снѣгомъ, его надо ско-сить. Стравливать же скотиной нельзя, это повредитъ клеверу, да и скотъ отъ свѣжаго клевера можетъ заболѣть.

Если же клеверъ къ зимѣ плохо раскустился, то слѣдующей весной полезно поле проборонить, когда земля подсохнетъ; это освѣжаетъ почву и вызываетъ болѣе сильный ростъ травы.

Посѣвъ клевера *по озимм*. Высѣваютъ клеверныя сѣмена по зеленымъ рано весной, когда снѣгъ сошелъ, но земля еще не совсѣмъ оттаяла (не глубже 1 вершка). Удобнее сѣять утромъ по заморозку. При такомъ посѣвѣ заплывать сѣмена клевера не приходится: днемъ, когда земля оттаиваетъ, сѣмена клевера втягиваются въ землю. При посѣвѣ по озимм сѣмянъ берется болѣе, чѣмъ при посѣвѣ по овсу, такъ какъ часть сѣмянъ остается на травѣ озимм и не попадетъ на землю. Высѣваютъ до 2 пудовъ на десятину. Посѣвъ клевера подъ озимъ бываетъ самый надежный. Въ нашей степной полосѣ его особенно приходится рекомендовать еще и потому, что мѣста, удобныя для озимаго хлѣба, особенно пригодны и для клевера, который боится засухи; посѣвъ его на открытыхъ, подверженныхъ сѣхотѣмъ мѣстахъ будетъ рискованъ.

И такъ, будетъ ли клеверъ посеянъ по овсу или озимъ, въ первый годъ его косить не придется (кромя случая, указанного выше); хлѣбъ съ поля уберется обычнымъ порядкомъ, а клеверъ останется подъ зиму, какъ озимъ. На другой годъ клеверное поле дастъ хорошій укосъ, тоже — на третій; затѣмъ клеверъ начнетъ изрѣживаться, пойдутъ самосѣвомъ расти другія травы.

Съ казенной десятины, смотря по лѣту, получаютъ сѣна отъ 100 до 400 пудовъ, въ среднемъ около 180 пудовъ.

Такъ какъ клеверныя сѣмяна дороги, то хозяину нужно заботиться самому ихъ получать. Съ десятины можно собрать пудовъ 20 сѣмянъ (если принять ихъ по средней цѣнѣ въ 5 р. пудъ, то десятина дастъ 120 р. валового дохода; сѣмяна клевера пользуются большимъ спросомъ).

4. По клеверъ въ чистомъ видѣ сѣютъ рѣдко: чаще сѣютъ смѣсь клевера съ другой травой *тимомфеевкой* (вродъ иврея); такая смѣсь, во 1-хъ, лучше сохнетъ на сѣно, во 2-хъ, дастъ большіе урожан сѣна. При смѣшанномъ посѣвѣ берутъ на десятину фунтовъ 30 клевера и фунтовъ 30 тимомфеевки. Сѣмена этихъ травъ лучше высѣвать порознь и на брестъ: сначала клеверъ затѣмъ тимомфеевку.

Какъ уже замѣчено выше, посѣвъ клевера для многихъ мѣстностей въ степной полосѣ будетъ рискованнымъ, такъ какъ и клеверъ и тимомфеевка боятся засухъ. Поэтому здѣсь приходится выбирать травы, мирящіяся съ засухами. Изъ этихъ травъ отмѣтимъ *люцерну*, *осиприетъ* и *костръ безъ-остый*.

5. *Люцерна* — трава многолѣтняя, можетъ держаться на одномъ мѣстѣ, если оно для нея удобно, много лѣтъ (лѣтъ 10 и болѣе). Особенно пригоденъ для нее сунесчаный черноземъ; сырыхъ мѣстъ она не выноситъ. Люцерны высѣвает-

ся на десятину 1¹/₂—2 пуда. Лучше сѣять ее безъ покровнаго растенія, т. е. не по хлѣбу, но можно сѣять и подъ яровые хлѣба (по пшеницѣ, овсу). Уже въ первый годъ она въ осени дастъ укосъ травы: но она еще чувствительнѣе, чѣмъ клеверъ, къ поправамъ. Также какъ и клеверъ, люцерну косить, когда она цвѣтетъ. Урожай ея увеличивается до 4—5 года, затѣмъ уменьшаются. Такъ какъ люцерна очень страдаетъ отъ сорныхъ травъ, то, чтобы содержать посѣвы ея въ чистотѣ, слѣдуетъ ежегодно весною люцерновое поле бороновать. Желающимъ сѣять люцерну необходимо имѣть въ виду; что она требуетъ для посѣва хорошо обработанной почвы на плохую, мелкую и сорную пашню ее нечего и сѣять.

Для посѣвовъ въ Сибири очень любопытно было бы испытать люцерну *Туркестанскую*, такъ какъ эта послѣдняя очень вынослива къ морозамъ.

6. *Зенарцетъ* — это растеніе въ изобиліи произрастаетъ въ дикомъ состояніи въ западно-сибирской степной полосѣ. Зенарцетъ любитъ сухія почвы, богатыя известью (пашни Тюкалинскіе, Каннскіе, напр., черноземы нерѣдко подстилаются породами, въ которыхъ въ изобиліи встрѣчаются известковыя журавчики, въ видѣ дутиковъ, сучковъ: на этихъ почвахъ зенарцетъ въ дикомъ видѣ развивается роскошно). Уходъ за нимъ такой же, какъ и за люцерной. Высѣваютъ его 6—8 пудовъ на десятину. Средніе укосы 150—200 пудовъ. На одномъ мѣстѣ онъ держится 4—6 лѣтъ.

7. Третье многолѣтнее растеніе, мирящееся съ засухами, это *костеръ безъостый* (травя вродѣ овса). Травя эта упорно противостоитъ даже продолжительнѣйшимъ засухамъ, подвліяніемъ которыхъ всѣ другія кормовыя растенія давно погибаютъ. На одномъ мѣстѣ держится онъ долго, 10 и болѣе

лѣтъ. Траву эту сѣютъ съ яровымъ хлѣбомъ весною, употребляя для посѣва 3¹/₂—4 пуда сѣмянъ на десятину. Весеннее боронованіе полей съ костромъ очень полезно.

Относительно почвы костеръ не разборчивъ, удаётся и на глинистыхъ, и на песчаныхъ, и на сухихъ возвышенныхъ мѣстахъ, и на заливныхъ лугахъ. На заливныхъ лугахъ онъ можетъ расти одинаково роскошно 15 и болѣе лѣтъ, давая укосы сѣна въ 500 пудовъ съ десятины. Но сѣно костра гораздо ниже сѣна клевера, люцерны, эспарцета и тимopheвки; оно приравнивается по качеству лишь плохому, луговому. Интересна эта трава для хозяевъ по своей нетребовательности, выносливости и богатымъ урожаемъ. Не маловажнымъ достоинствомъ костра является еще его выносливость къ настьбѣ скота.

Выгоднѣе сѣять костеръ въ смѣси съ другими травами, напр., клеверомъ или люцерной, эспарцетомъ. Въ этихъ смѣсяхъ костра берется на десятину меньше, напр., около 2¹/₂ пудовъ.

Вводя на поляхъ посѣвы кормовыхъ травъ, особенно такихъ, какъ клеверъ, люцерна, эспарцетъ (такъ называемыхъ бобовыхъ растений, — по сходству ихъ цвѣтковъ съ цвѣтками бобовъ и гороха), сельскій хозяинъ не только увеличиваетъ запасы корма, но и улучшаетъ почву. После выщипанія изъ подъ хорошаго клевера, дѣлается плодороднѣе, после кормовыхъ травъ наши хлѣба (пшеница, рожь, ячмень, овесъ), родятся лучше, какъ бы по залoгу. Поэтому чередованіе на поляхъ посѣвовъ хлѣбовъ и травъ обезпечиваетъ хозяину лучшіе урожаи, чѣмъ постоянныя посѣвы хлѣбовъ. Занимая часть поля травой, хозяинъ, хотя и уменьшаетъ площадь посѣва хлѣбовъ, но отъ этого не проигрываетъ, а выигрываетъ, такъ какъ, во 1-хъ, уменьшеніе площади посѣ-

ва окуניתся пзлпшкомъ урожая отъ улучшенія почвы посвоиъ травы, во 2-хъ, хозяйнъ полугаетъ съ поля значительное количество сѣна.

По прейсъ-курнтамъ сѣмяноторговцевъ цѣны на сѣмяна названныхъ выше травъ въ 1900 году таковы:

| | | | |
|--------------------|---------------|-----------------------|------------|
| Могарь . . . | 1 р. 80 к. и. | Зенарцетъ . . . | 3 р. |
| Вика черная . . . | 1 р. 25 к. - | Люцерна франц. . . | 10 р. |
| Клеверъ красн. . . | 10 р. „ „ | „ туркестанск. . . | 7 р. 50 к. |
| Тимофеевка . . . | 3 р. 50 к. „ | Костеръ безъостый . . | 3 р. 50 к. |

(цѣны гл. обр. по прейсъ-курнту Знаменской волости, Саратовской губ., гр. Уварова).



Заразительныя или поварьныя болѣзни рогатаго скота.

1 Сибирская язва. 2 Туберкулезъ. 3 Повальное воспаление легкихъ. 4. Ящуръ.

1. *Сибирская язва* болѣзнь, свонствонная главнымъ образомъ травояднымъ животнымъ, отъ которыхъ она передается плотояднымъ и человеку. Изъ домашнихъ животныхъ наиболѣе воспримчивы къ сибирской язве овны, въ меньшей степени коровы, телята, лошади, козы, рѣже свя поражаются свины. Очень воспримчивы новорожденные и очень молодые телята. Сибирская язва представляетъ инфекционную болѣзнь, которая называется *Bacillus anthracis* — расщепляющимся грибоккомъ. Этотъ бацилла отличается особенно тѣмъ, что образуетъ постоянныя споры. Бацилла сибирской язвы подъ микроскопомъ представляютъ сѣтлыя, неподвижныя палочки съ закругленными концами. Подъ вліяніемъ свободнаго кислорода въ палочкахъ начинаютъ образовываться спо-

ры овальной формы, расположенныя въ срединѣ палочекъ. Споры отличаются чрезвычайной стойкостью и выдерживаютъ продолжительное кипяченіе (одно-часовое нагреваніе при 80° Ц). Если споры вмѣстѣ съ частями больного животного попадаютъ въ почву, то онѣ могутъ тамъ въ продолженіе многихъ лѣтъ сохранить свое дѣйствіе, т. е. способность развиваться и образовывать палочки (бациллы). Споры сибирекой язвы могутъ процзростать въ почвѣ или почвенной водѣ совершенно независимо отъ тѣла животного. Это имѣетъ огромное практическое значеніе, ибо этимъ легко объясняется существованіе такъ называемыхъ сибиреязвенныхъ округовъ или пунктовъ.

Человѣкъ заражается вълѣдствіе общенія съ больными животными и трупами, заразительность которыхъ сохраняется очень долгое время. Сибирская язва встрѣчается подъ всеми градусами широты и возникаетъ преимущественно во влажныхъ мѣстностяхъ, въ болотистой почвѣ. На развитіе болѣзни вліяетъ колебаніе почвенныхъ водъ: пониженіе уровня влечетъ за собой усиленіе эпизоотіи. Въ самые жаркіе лѣтніе мѣсяцы изъ влажной почвы вода испаряется, палочки и споры съ поверхности земли разносятся пылью по воздуху. Вълѣдствіе того, что бациллы находятся во всѣхъ частяхъ тѣла, между прочимъ и въ отдѣленіяхъ и выдѣленіяхъ животного, зараза обыкновенно переносится разными посредниками хлѣвными принадлежностями, людьми, насекомыми. Возрастъ и полъ животныхъ не имѣютъ никакого значенія въ отношеніи расположенія къ заболѣванію. Во время эпизоотіи заболѣваютъ прежде всего хорошо упитанныя и самыя сильные животные. Природными мѣстами произикновенія сибиреязвеннаго яда могутъ служить кожа, пищеварительный каналъ и легкія.

Въ зависимости отъ мѣста проникновенія различаютъ три формы сибирской язвы:

а. Явленія, вызываемыя ядомъ сибиреязвенныхъ палочекъ кожѣ, выступаютъ въ видѣ сибиреязвенной пустулы и сибиреязвеннаго отека. *Сибиреязвенная пустула* развивается на мѣстѣ проникновенія яда. Одновременно съ чувствомъ зуда и жженія образуется ограниченное, но въ высшей степени сильное воспаленіе; затѣмъ скоро развивается маленькая, красная пустула, вершину которой занимаетъ пузырекъ съ кровянистымъ содержимымъ. По вскрытіи пузырька образуется струя, окруженный краснымъ ободкомъ, который затѣмъ увеличивается въ объемѣ, окружая въ видѣ валика вдавленную струю. Центральная часть пустулы все болѣе и болѣе омертвѣваетъ, превращаясь въ тарелкообразное углубленіе, между тѣмъ какъ въ окружности появляется розистая припухлость, а въ ней новые пузырьки. *Сибиреязвенный отекъ* есть только модификація сибиреязвенной пустулы, обусловленная мѣстомъ пораженія. Если мѣстомъ вступленія яда служатъ участки кожи, богатые клѣтчаткой, то на пораженномъ мѣстѣ сначала быстро развивается тѣстоватая припухлость, и затѣмъ на отечной кожѣ происходитъ образованіе маленькихъ пустулъ съ послѣдующимъ развитіемъ гангренозныхъ струнъ.

б. Зараженіе со стороны кишечнаго канала представляетъ самую частую форму и вызывается главнымъ образомъ спорами, менѣе бактеріями, которыя воспринимаются при посредствѣ корма или вмѣстѣ съ питьемъ. Въ то время какъ бактерии антракса убиваются кислымъ желудочнымъ сокомъ, споры остаются совершенно нетронутыми послѣдними и, проникая въ кровь, превращаются въ палочки, размножающіяся съ неимоверной быстротой. Плотоядные заража-

ются, пожирая трупы болѣвшихъ сибирской язвой животныхъ.

в. Сибирская язва, вызванная путемъ вдыханія, представляетъ самую рѣдкую форму. Споры въ этомъ случаѣ проникаютъ въ тѣло черезъ легкія. Кромѣ этихъ трехъ способовъ инфекціи возможенъ еще переносъ заразы отъ матери на плодъ.

У рогатаго скота такъ же, какъ и у лошади, различаютъ три формы:

а. аноплектическая сибирская язва: животные падаютъ и быстро тутъ же умираютъ при общихъ судорогахъ, затрудненномъ дыханіи и признакахъ задущенія.

б. Антраксная горячка: дрожаніе, ознобъ, истечение слезъ изъ покрасѣвшихъ глазъ, лихорадка, пульсъ учащенъ, животъ вздутъ, дыханіе затруднено, кровотеченіе изъ прямой кишки, носа и половыхъ органовъ; смерть въ теченіе 1—2 дней.

3) При карбункулезной формѣ опухоли, чаще всего сосредоточивающіяся на плечѣ и шеѣ, достигаютъ огромныхъ размѣровъ.

Лѣченіе. Въ свѣжихъ случаяхъ сибирезвенный пугуль слѣдуетъ по возможности вырѣзать или выжечь пораженное мѣсто; часто примѣняютъ прижиганія ѣдкимъ кали, азотной и варболовой кислотой. Всего важнѣе при лѣченіи сибирской язвы—профилактика, т. е. предупредительныя мѣры. Она состоитъ прежде всего въ основательномъ уничтоженіи зараженныхъ труповъ и тщательной дезинфекціи помѣщеній. Трупы слѣдуетъ сжигать или же зарывать по крайпей мѣрѣ на глубину отъ 2 до 3 аршинъ въ сторону отъ дорогъ, жилищъ и настебницъ. Изъ дезинфекціонныхъ средствъ лучше всего употреблять сулему (1: 1000), креолинъ (3° о), хлорную воду (2° о), или хлористую известь (1: 3).

При существованіи сибиреязвенныхъ районовъ нужно прежде всего осушить болотистую влажную почву и исключить изъ пользованія подозрительныя настибища и колоды. Какъ предохранительное средство употребляютъ внутрь соляную кислоту, салициловую, карболовую, креолинь, такъ какъ замѣчено, что въ кистяхъ желудочныхъ сокахъ бациллы умираютъ.

Къ болѣе радикальнымъ средствамъ относятся предохранительныя прививки, предложенныя Пастеромъ.

Въ Tobольской губерніи сибирекой язвой въ 1897 году заболѣло крупнаго рогатаго скота 101, пало 25, лошадей 557, пало 371, неблагополучныхъ пунктовъ 63.

Въ 1898 году заболѣло крупнаго рогатаго скота 184, пало 148; лошадей 1858, пало 1190, неблагоп. пункт. 108.

Въ 1899 году заболѣло крупнаго рогатаго скота 73, пало 57; лошадей 1223, пало 689, неблагоп. пункт. 96.

Но бывають годы, когда сибирекая язва въ Tobольской губерніи принимаетъ громадныя размѣры въ зависимости отъ обилія весеннихъ водъ и быстрого схода послѣднихъ, въ особенно жаркое лѣтнее время. Такъ въ 1888 году пало отъ этой болѣзни лошадей 14989 и крупнаго рогатаго скота 2044 головы, что составляетъ уже весьма крупную потерю. Переводя послѣднюю на деньги, получимъ убытокъ почти въ 500000 руб. на губернію, — цифра весьма почтенная; но главное значеніе ея заключается не въ количествѣ потерянныхъ въ данное время рублей, а въ томъ, что возможность такихъ потерь при неблагопріятныхъ климатическихъ условіяхъ съ очевидностью указываетъ на значительное насыщеніе почвы заразными началами. Между тѣмъ обстоятельство это зависитъ уже прямо отъ самихъ скотовладельцевъ. Небрежное обращеніе съ трупами павшихъ

животныхъ, разбрасываніе ихъ по полямъ и въ проточные воды, такъ часто практикующееся у насъ, является по этому дѣломъ преступнымъ.

2 *Туберкулезъ* есть инфекціонная болѣзнь, вызываемая незначительно палочкою *bacillus tuberculosis*, открытою въ 1882 году Кохомъ. Бацилла представляетъ такую палочку, концы которой закруглены.

Вопросъ о томъ, является ли бугорчатка одинаковою у человека и животныхъ, долгое время представлялся спорнымъ и только въ послѣднихъ десятилѣтіяхъ настоящаго вѣка изслѣдователи пришли къ заключенію, что жемчужная болѣзнь рогатаго скота тождественна съ туберкулезомъ (чахоткою) и заразительна. Зараженіе животныхъ жемчужной болѣзью происходитъ либо вслѣдствіе кормленія телятъ непрокипяченнымъ молокомъ отъ больныхъ коровъ, либо посредствомъ слюны и изверженій, попавшихъ въ кормъ, либо съ пашью. Наслѣдственность жемчужной болѣзни доказана въ положительномъ смыслѣ: часто новорожденные телята и плоды оказываются уже пораженными легочнымъ туберкулезомъ. Болѣзнь эта у рогатаго скота отличается очень медленнымъ, хроническимъ теченіемъ.

Послѣ болѣе или менѣе скрытаго періода появляется сухонъ, слабый, глухой кашель и слегка затрудненное дыханіе. Количество молока постепенно уменьшается, аппетитъ и общее состояніе ухудшаются. Лимфатическія желѣзы увеличиваются и уплотняются; иногда ваступаютъ вздутіе, колики и поносъ. Кашель усиливается, дыханіе становится короткимъ, отрывистымъ. По временамъ температура достигаетъ до 41° C. въ особенности къ концу болѣзни. Выдыхаемый воздухъ принимаетъ непріятный запахъ. При пораженіи кишечника въ прямой кишкѣ можно прощупать ту-

беркулезныя опухоли. Пораженіе вымени характеризуется плотными узлами, разбухлостью, при чемъ молоко становится водянистымъ и хлопчатымъ. Общее малокровіе, истощеніе, часто разныя осложненія (воспаленіе плевры, брюшины, матки, суставовъ и пр.) ведутъ, наконецъ, къ смертельному исходу.

Туберкулезныя бациллы чаще всего попадаютъ въ организмъ путемъ вдыхаемаго воздуха и чрезъ пищеварительный каналъ. Сначала туберкулезъ представляетъ мѣстное заболѣваніе, которое обыкновенно развивается на мѣстѣ вхожденія бациллъ. Мѣстное пораженіе состоитъ въ развитіи такъ называемыхъ просовидныхъ туберкулъ, которыя соединяются потомъ въ грануляціонныя опухоли. Эти инфекціонныя новообразованія могутъ съ теченіемъ времени измѣняться они подвергаются сырному или известковому перерожденію, изъязвляются, нагноиваются, отчего въ пораженномъ органѣ образуются каверны. Иногда пораженный участокъ совершенно отдѣляется отъ здоровой ткани новообразованной соединительной тканью, образующей вокругъ пораженнаго фокуса непроницаемую для бациллъ капсулу, или претерпѣваетъ известковое перерожденіе, и тогда можетъ наступить выздоровленіе: разумѣется, въ пораженномъ участкѣ ткань затянется въ концѣ концовъ рубцомъ. Туберкулезъ изъ мѣстныхъ фокусовъ распространяется по лимфатическимъ путямъ, поражаются лимфатическія железы, при легочномъ туберкулезѣ — бронхиальныя и средостѣнныя, при кишечномъ — брыжжечныя, селезенка и печень. Другой способъ распространенія путемъ соприкосновенія, чрезъ посредство слизистыхъ оболочекъ. Если, напр., туберкулезный фокусъ въ легкихъ вскрывается въ бронхи, то можетъ произойти пораженіе слизистой оболочки бронховъ, гортани,

и пр. Наконецъ, бактеріи могутъ быть проведены лимфою до грудного протока, въ этомъ случаѣ бациллы могутъ быть занесены кровью въ очень далеко лежащіе органы и тамъ могутъ произойти метастазы. Съ распространеніемъ черезъ кровь туберкулезъ сообщается всему организму.

Изъ діагностическихъ средствъ для опредѣленія туберкулеза очень важное значеніе имѣетъ *туберкулинъ*. Въ случаѣ буторчати туберкулинъ, врынутый въ малю дозѣ подъ кожу животнаго, вызываетъ сильную лихорадочную реакцію; у больныхъ животныхъ температура повышается, достигаетъ максимума и опять возвращается къ нормѣ; здоровыя же животныя совершенно не реагируютъ на туберкулинъ. Другое важное діагностическое средство это микроскопическое изслѣдованіе мокроты, но оно болѣе применимо къ людямъ, такъ какъ у животныхъ трудно получить мокроту.

Изслѣдованіями Коха установленъ фактъ, что человекъ заражается при употребленіи въ пищу органовъ туберкулезныхъ животныхъ. Употребленіе въ пищу сырого или мало прокипяченнаго молока сопряжено съ большою опасностью. Такъ какъ лѣченіе жемчужной болѣзни въ сущности не возможно, то самую важную роль играютъ предохранительныя мѣры, которыя состоятъ въ исключеніи изъ стада всѣхъ больныхъ жемчужною болѣзью животныхъ; телятъ нужно кормить прокипяченнымъ молокомъ; лѣтомъ выгонять скотъ на пастбища, а хлѣвы, въ которыхъ скотъ содержится, тщательно провѣтривать и дезинфицировать. Люди не должны пить сырого молока и употреблять въ пищу буторчатого мяса.

Опредѣлить туберкулезъ у животнаго чрезвычайно трудно. Между тѣмъ случаи заболѣванія туберкулезомъ ро-

гатаго скота въ Тобольской губерніи не рѣдки, потому очень желательно, чтобы примѣненіе туберкулина пользовалось большимъ распространеніемъ, чѣмъ это было до сихъ поръ.

3. *Новокашное воспаленіе легкихъ* представляетъ инфекціонную болѣзнь, свойственную рогатому скоту, не переносимую на животныхъ другихъ видовъ и человека и представляющую главнымъ образомъ заразительное воспаленіе легкихъ и плевры. Ея заразительное начало пока еще въ достовѣрности не извѣстно. Занесеніе заразы въ стойла происходитъ, главнымъ образомъ, больными или зараженными животными, а затѣмъ людьми и предметами. Наибольшую опасность въ смыслѣ распространенія заразы представляютъ торговые дворы съ оживленнымъ обмѣномъ скота. Всего интенсивнѣе способность зараженія бываетъ на высотѣ развитія болѣзни. При этомъ она сохраняется еще 8—10 недѣль и больше, по окончаніи болѣзни, именно въ тѣхъ случаяхъ, когда въ легкихъ остаются некротическіе фокусы. Весьма часто заразное начало (контагій) распространяется также черезъ посредствующихъ переносителей: торговцевъ, служителей, посуду, кормъ, собакъ и пр., рѣже—мясомъ убитыхъ животныхъ. Контагій болѣзни летучъ: онъ можетъ заражать воздухъ въ коровникахъ на разстояніи 50 шаговъ, на дворѣ же, благодаря вѣтру, до 300 шаговъ. Стойкость заразительнаго вещества довольно значительна. Контагій можетъ сохранять свою силу въ зараженныхъ стойлахъ многіе мѣсяцы, а при извѣстныхъ условіяхъ даже болѣе года.

Періодъ скрытаго состоянія болѣзни у животнаго (инкубационный періодъ) продолжается среднимъ числомъ 3—6 недѣль (минимумъ 8 дней, максимумъ 3 мѣсяца). Животныя, перенесшія болѣзнь, остаются не доступными ей на многіе

годы или на всю жизнь. Повальное воспаление легких, послѣ чумы рогатаго скота, представляетъ самую опасную болѣзнь этихъ животныхъ. Причины, предрасполагающія къ заболѣванію, суть: грязныя, душныя помѣщенія, простуда, гнилой кормъ, держаніе скота на болотистыхъ низменныхъ пастбищахъ, короче — все условія, ослабляющія животное.

Послѣ инкубационнаго періода наступаютъ одинъ за другимъ два рѣзко различныхъ періода болѣзни: въ первомъ періодѣ (*stadium occultum*), продолжающемся 3—8 недѣль, развиваются въ легкихъ небольшіе воспалительные фокусы: появляется слабый и постепенно усиливающийся болѣзненный кашель, въ особенности по утрамъ, при чемъ уменьшается аппетитъ и отдѣленіе молока; температура 3, 5°—4° С. Первый періодъ переходитъ во второй періодъ ясно выраженной пневмоніи, продолжающейся 2—3 недѣли. Путемъ ослушиванія и остукиванія констатируется ясно выраженное воспаление легкихъ и плевры. Дыханіе животныхъ затруднено и учащено (до 30—60 въ минуту). Животные утомляются, хромаютъ на переднія ноги, широко разставляютъ ихъ, но не ложатся. Температура доходитъ до 42° С.; пульсъ до 100 въ минуту, кашель усиливается, аппетитъ и жвачка исчезаютъ, отдѣленіе молока прекращается, появляется вздутіе и расстройство желудка. Животныя худѣютъ, стонутъ, скрежещутъ зубами, взглядъ вялый. Къ концу второго періода наступаетъ слабость зада, одышка усиливается; наконецъ, наступаетъ смерть вслѣдствіе задушенія. Въ рѣдкихъ случаяхъ наступаетъ выздоровленіе (30—40%).

Общая потеря зараженныхъ повальнымъ воспаленіемъ легкихъ животныхъ достигаетъ до 70%.

Болѣзненный процессъ при повальномъ воспаленіи легкихъ, въ большинствѣ случаевъ, ограничивается толь-

ко однимъ лѣвымъ легкимъ. Последнее обладаетъ плотною консистенціею, большою тяжестью (до 40 ф.), тонетъ въ водѣ и имѣетъ на разрѣзѣ мраморный видъ.

Лѣченіе по большей части мало приноситъ пользы. Употребляютъ холодъ въ видѣ мѣшковъ со льдомъ на грудь: острѣя втиранія въ кожу груди. Полезны слабительныя (отвлекающія на кишечникъ).

Въ 1852 году Wilson предложилъ предохранять отъ повальной пневмоніи прививками яда ея. Прививаніе дѣлается такъ: убивается животное, у котораго уже развились явные симптомы болѣзни, жидкость изъ легкихъ выжимается въ сосудъ, фильтрованиемъ отдѣляютъ сгустки, а оставшаяся лимфа служитъ прививнымъ матеріаломъ. Уколы дѣлаются на концѣ хвоста въ видѣ обыкновенно наступающаго на мѣстѣ прививки омертвѣнія, такъ какъ потеря кончика хвоста не обезпѣчиваетъ животное, а за границей даже увеличиваетъ цѣнность послѣдняго, служа гарантіею предохраненія отъ заболѣванія. Важное значеніе имѣютъ предохранительныя мѣры, которыя состоятъ въ прекращеніи всякихъ сообщеній съ пораженными мѣстностями, въ запрещеніи ввоза скота, корма, изъ такихъ мѣстъ.

Въ Tobolskской губерніи повальнымъ воспаленіемъ легкихъ въ 1897 году заболѣло 2447, пало 1507, не благополучныхъ пунктовъ 64.

Въ 1898 году заболѣло 3010, пало 1739, неблагополучныхъ пунктовъ 84.

Въ 1899 году заболѣло 3006, пало 1872, неблагополучныхъ пунктовъ 69.

Изъ этихъ данныхъ можно видѣть, что зараза имѣетъ въ губерніи значительное распространеніе, и интересы скотоводства требуютъ дружныхъ усилій со стороны админист-

страціи и населенія въ установленіи энергичныхъ мѣропріятій противъ развитія эпизоотій. Безъ разумнаго отношенія къ дѣлу самихъ скотовладельцевъ работа одной администраціи будетъ значительно парализована и результаты небрежнаго отношенія скотоводовъ къ собственнымъ интересамъ не замедлятъ обнаружиться. Нужно твердо помнить, что борьба съ такой болѣзью, какъ повальное воспаление легкихъ рогатаго скота, благодаря длительности ея теченія и огромной заразительности, со временемъ будетъ все труднѣе и въ послѣдствіи придется горько раскаиваться въ первоначальныхъ промахахъ.

4. *Ящуръ* есть острая заразительная болѣзнь изъ группы острыхъ сыней, заразное начало (контагіи) которой, и летучій и нелетучій, переносится на другихъ животныхъ отчасти непосредственно, отчасти посредствомъ носителей. Не вполне извѣстное еще инфекціонное вещество содержится въ жидкости пузырей, въ отдѣленіи пузырей, въ отдѣленіи язвъ, въ слюнкѣ, въ молокѣ, въ калѣ и мочѣ, выдѣляемомъ воздухъ и въ общей испаринѣ. Стойкость контагія весьма значительная; онъ можетъ сохраняться въ сухомъ и сыромъ состояніи.

Болѣзнь эта свойственна главнымъ образомъ рогатому скоту, особенно коровамъ. Овцы, козы и свиньи менѣе склонны къ заболѣванію; еще лучше противостоятъ зараженію лошади, а плотоядные почти совсѣмъ не воспріимчивы. Птицы также могутъ болѣть.

Болѣзнь обнаруживается появленіемъ пузырьковъ въ полости рта или на копытахъ, откуда и произошло другое названіе страданія—*копытно-ротовая* болѣзнь животныхъ. О мѣстѣ вхожденія заразительнаго вещества въ тѣло ничего положительнаго неизвѣстно. Можно предположить, что

инфекціонное вещество принимается также хорошо пищеварительнымъ аппаратомъ, какъ и легкими. Всякій видъ животнаго можетъ заразить другой видъ, напр., рогатыи скотъ и овцы заражаются отъ свиней; овцы отъ рогатаго скота и обратно. Скрытый періодъ состоянія болѣзни (инфекціонный періодъ) среднимъ числомъ продолжается 3—5 дней. Появляется лихорадочное состояніе; температура доходитъ до 40° С. Пріемъ корма и отдѣленіе молока уменьшаются, отрыганіе жвачки подавлено, ротъ держится большею частью закрытымъ, и появляется незначительное слюнотеченіе. Черезъ 2—3 дня обнаруживаются желтовато-бѣлые пузырьки величиною съ концыяное зерно на деснахъ, особенно на беззубомъ краѣ верхней челюсти, на краяхъ и корнѣ языка, на нижней поверхности его, на слизистой оболочкѣ щекъ и на губахъ. Пузырьки становятся больше и могутъ достигнуть величины серебрянаго рубля.

Эти пузырьки сильно приподнимаются надъ подлежащей тканью и въ началѣ содержатъ желтоватую прозрачную жидкость, которая мало по малу мутнѣетъ.

Послѣ лопнувшихъ пузырьковъ остаются мокнуція, сильно покрасѣвшія и очень болѣзненные мѣста слизистой оболочки, обнаженные отъ эпителія, такъ называемыя „эрозіи“, переходяція въ язвы съ грязнымъ дномъ, которыя, наконецъ, зарубцовываются. Въ этотъ періодъ болѣзни замѣтно сильное слюнотеченіе: вкусъ молока дурной, оно легко свертывается: количество молока сильно уменьшается. Такая картина болѣзни, продолжающаяся 8—14 дней, наблюдается при обыкновенномъ легкомъ теченіи болѣзни. Иногда яшуръ принимаетъ злокачественную форму, и тогда животныя падаютъ мертвыми или внезапно, какъ пораженные молніей, съ мычаніемъ, или умираютъ черезъ нѣсколько часовъ при

явленійхъ спльнаго затрудненія дыханія, истеченія крови изъ носа и полного упадка силъ. Причину такого смертнаго исхода нужно искать въ параличѣ сердца и легвихъ, вызванномъ ядомъ ящурнаго контамія.

Симптомы заболѣванія копытъ болышею частію присоединяются къ картинѣ болѣзни полости рта, но они могутъ также появиться и раньше. Прежде всего находятъ красноту, усиленную теплоту и болѣзненное опуханіе кожи на вѣшчикѣ копытъ, особенно въ копытной щели и въ области мякншен. Черезъ 1—2 дня на воспаленной кожѣ появляются маленькіе пузырьки и пузыри, которые въ началѣ наполнены желтоватою, прозрачною, а также болѣе мутною грязною жидкостью и скоро лопаются. При этомъ животное хромаетъ, обнаруживаетъ напряженную походку, много лежитъ. При нормальномъ теченіи пузыри эти совершенно заживаютъ черезъ 8—14 дней.

При леченіи необходимо прежде всего устранить твердую пищу, больныхъ животныхъ можно кормить болтушкой изъ отрубей или муки или вареными овощами и картофелемъ. Больныя мѣста смазываются ланисомъ (5° о—10° о) раза два-три въ день, растворомъ *cali hypermanganici* (1: 250), *ecoliini* (1° о—8° о), при пораженіи копытъ необходима чистая, сухая подстилка, можно употреблять карболовую кислоту (5° о), сулему (1: 2000 или 1: 3000), присыпать іодоформомъ. Въ случаѣ образованія пролежней, животное необходимо какъ можно чаще переворачивать съ боку на бокъ.

Прививаніе представляетъ очень полезную мѣру, потому что вызываетъ болѣе быстрое переболѣваніе, и сама болѣзнь проявляется въ болѣе слабой формѣ. Прививаніе дѣлается такимъ образомъ: во рту здоровыхъ животныхъ дѣлается царапина и на нее переносится небольшое количество слюны отъ больного животного.

Необходимо, въ случаѣ появленія эпизоотіи, воспретить прогонъ животныхъ изъ того стада, гдѣ оказались больныя, равно не допускать скотъ изъ зараженныхъ мѣстностей въ другія мѣста, на рынки и пр.

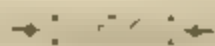
Нельзя допускать въ продажу молочные продукты отъ больныхъ животныхъ, а подвергать убою можно лишь тѣхъ, которыя не лихорадятъ и у которыхъ мѣстныя процессы излѣченъ.

Въ Tobольской губерніи въ 1897 году заболѣло 9968 пало 89, неблагополучныхъ пунктовъ 35.

Въ 1898 году заболѣло 5928, пало 58, неблагополучныхъ пунктовъ 55.

Въ 1899 году заболѣло 1827, пало 28, неблагополучныхъ пунктовъ 35.

Ящуръ у человека. Инкубаціонный періодъ продолжается 2—4 дня, затѣмъ наступаетъ общее недомоганіе, дурное расположеніе духа, жженіе во рту и повышеніе температуры. Иногда черезъ нѣсколько часовъ (18—24) на слизистой оболочкѣ губъ, на кончикѣ и на краяхъ языка, рѣже на твердомъ небѣ, язычкѣ и зевѣ появляются пузырьки, наполненные прозрачною жидкостью, пузырьки окружены воспалительнымъ вѣнчикомъ и очень болезненны. Двѣи черезъ 7—10 дн. болезненные явленія проходятъ. У дѣтей ящуръ вызываетъ очень сильное желудочное расстройство.



Краткій указатель книгъ по молочному хозяйству, скотоводству, травосѣянію.

I. Молочное хозяйство.

1. Руководство къ молочному хозяйству на научныхъ и практическихъ основахъ. *Кирхнера*. Переводъ съ нѣм. ц. 3 р. 50 к.

2. Молочное хозяйство. Практическое руководство къ уходу за молочнымъ скотомъ, къ обработкѣ молока и приготовленію масла и сыра. Соч. *фонъ Кленге*. Ц. 1 р. 75 к.

3. *Флессингъ*. Молоко и молочное дѣло 3 р. 50 к.

4. *Карсенковъ Д. В.* Молочное дѣло въ Даніи, ц. 10 к.

5. *Герберъ Н.* Руководство къ практическому плѣдствованію молока въ маслодѣльняхъ и сыроварняхъ, ц. 50 к.

6. *Марцицъ Гриневъ М. Н.* Молочное хозяйство. Уходъ за молокомъ и посудой. Уходъ за одеждой. Обученіе молочному дѣлу. Намѣръ завѣствующихъ молочными хозяйствами, 60 к.

7. *Калантаръ Ав. А.* Справочная книга по молочному хозяйству и скотоводству съ 120 рис., ц. 75 к.

II. Скотоводство.

1. *Котсломиковъ В.* Начальныя свѣдѣнія по скотоводству съ 57 рисунками, ц. 40 к.

2. *Кренке.* О сельскомъ хозяйствѣ Вып. VII О домашнемъ скотѣ, ц. 1 р.

3. *Кривенко Н.* Бесѣды о рогатомъ скотѣ. Краткія общедоступныя свѣдѣнія о содержаніи рогатаго скота, ц. 70 к.

4. *Курасевъ П. П.* Крупный рогатый скотъ, ц. 1 р. 10 к.

5. *Придорогинъ М. П.* Бесѣды о скотѣ. I. Кормовыя дачи—5 к. II. Кормовыя средства 10 к. III. Подготовка корма—8 к. IV. Оцѣнка сельско-хозяйственныхъ животныхъ по наружному осмотру, ц. 15 к. V. Воспитаніе телятъ молочной породы—5 к.

6. *Самборскій С. П.* Дешевое и выгодное кормленіе домашнихъ животныхъ. Для сельскихъ хозяевъ и крестьянъ ц. 15 коп.

7. *Чиринскій П. П.* Общее животноводство (кормленіе, разведеніе и гигиена сельско-хоз. животныхъ), ц. 1 р. 40 к.

8. Бесѣды крестьянина Цыганъ Павловъ о зимнемъ ко-

рмленіи скота. Сост. Э. Рено для грамотныхъ поселянъ, ц. 30 к.

9. *Налемовъ II.* Выборъ молочнаго скота и наиболѣе важныя породы его, ц. 10 к.

10. *Петровъ.* Новѣйшія пріобрѣтенія изъ области животноводства. Лекціи, читанныя въ Германіи народнымъ учителямъ профессорами, ц. 2 р.

11. *Гуринъ.* Стельная корова. Какъ ходить за ней и какъ помочь ей при теляніи, ц. 10 к.

12. *Самборскій С. II.* Общедоступный лѣчебникъ домашнихъ животныхъ, ц. 80 к.

13. *Кабесситъ II. М.* Практическіе совѣты по свиноводству. Необходимыя свѣдѣнія по разведенію и откорму свиней и по уходу за ними, ц. 20 к.

14. *Марксъ Гринба* Свиноводство Откормъ свиней, ц. 35 к.

15. *Крюковъ II.* Приготовленіе свинины для вывоза за границу, ц. 15 к.

16. *Кудашовъ II.* Свиноводство, ц. 1 р.

III. Луговоеводство и травосѣяніе.

1. *Бажасъ В. Г.* Луга и ихъ улучшеніе, ц. 10 к.

2. *Бажасъ В. Г.* О полевомъ травосѣяніи въ нечерноземныхъ губерніяхъ, съ рисунками и планами, ц. 10 к.

3. *Дремцовъ С. II.* Объ улучшеніи луговъ и посѣвѣ травъ, съ 7 рисунками, ц. 25 к.

4. *Колесовъ Л. Л.* Пашные луга. Основы для ухода и коренныхъ улучшеній на нихъ, ц. 1 р.

5. *Костышевъ II.* Воздѣлываніе важнѣйшихъ кормовыхъ растений и сохраненіе ихъ урожая (силосованіе и приготовленіе сѣна), съ рисунками, ц. 2 р. 50 к.

6. Кормовыя травы. Ихъ изображеніе, описаніе и данныя объ ихъ воздѣлываніи, сельско-хоз. достоинствахъ, полу-

ченіи сѣмянъ и пр. *Штеблеръ*. ц. 4 р. 50 в.

7. *Дубанинъ А.* Наставленіе къ изготовленію сѣлосованнаго корма, ц. 20 к.

Желающія выписать указанія въ вышеприведенномъ спискѣ книгъ могутъ обратиться въ магазины Киммель—въ Ригѣ, Девріена и Деревня—въ С.-Петербургѣ, по адресамъ, указаннымъ въ объявленіяхъ отъ этихъ магазиновъ, прилагаемымъ къ настоящей книжкѣ. Эти фирмы издають подробные каталоги книгъ по сельскому хозяйству, которые высылаются желающимъ безплатно. Подробные и иллюстрированные каталоги машинъ и принадлежностей маслодѣлія изданы фирмою Братья Бландовы Н. Н. и В. Н. и Верещагина В. Н. и тоже высылаются безплатно (адресы см. въ объявленіяхъ).



УФ.С.Р.
7708-КНИ
Сельскохозяйствен
Департамент
195

20th

4893



208

ЯМН
Ф
О
ЕА

14206

11

